

PASTA COL PESCESPADA



INGREDIENTI: 4 spicchi d'aglio – 1 cipolla – 1 kilo di pomodorini di pachino – 5 tranci di pescespada – 2 bicchieri di vino bianco – 1 mazzetto di prezzemolo – un pizzico di origano – 5 peperoncini piccanti – olio extravergine di oliva – sale – penne o linguine.

PREPARAZIONE: coprite il fondo di una padella grande, anche un tegame, con abbondante olio extravergine di oliva – affettateci dentro l'aglio e la cipolla – fate soffriggere a fiamma moderata – quando il soffritto sarà dorato, aggiungete i pomodorini tagliuzzati grossolanamente e alzate la fiamma per far restringere la salsa – quando l'acqua dei pomodorini sarà evaporata, aggiungete i tranci di pescespada tagliati a dadini di media grandezza – aggiungete il prezzemolo stagliuzzato, un pizzico di origano, due o tre pizzichi di sale ed i peperoncini – fate prendere il bollore e versate un bicchiere di vino bianco – tappate col coperchio e fate cuocere 15 minuti a fiamma moderata – controllate che la salsa non si asciughi troppo e bagnate con altro vino bianco – fate cuocere sempre col coperchio un altro quarto d'ora, allungando eventualmente con acqua – calate nell'acqua bollente e salata la pasta che avete scelto e scolatela al dente – fatela saltare 2 o 3 minuti in padella e servitela bollente con un po' di salsa e di pesce sopra.

LO STESSO PROCEDIMENTO PUO' ESSERE SEGUITO COL TONNO FRESCO, LA LECCIA E LA PALAMITA.