

Spaghetti con Pescespada

Ingredienti: per 4 persone 400 gr. di spaghetti 2 etti di pesce spada fresco 8 pomodorini ciliegia 1 piccola melanzana olio extra vergine d'oliva aglio cipolla peperoncino vino bianco sale q.b. menta fresca

Preparazione: Soffriggere in olio d'oliva aglio e cipolla tritati finemente. Aggiungere il pesce spada crudo tagliato a piccoli dadini. Mettere un goccio di vino bianco e lasciare evaporare. Salare, unire il peperoncino, i pomodorini desemati e tagliati a pezzetti e la melanzana a cubetti frita precedentemente. Cuocere gli spaghetti al dente e farli saltare in padella nell'intingolo preparato. Guarnire con foglie di menta fresca.