



CHEF IN
CAMICIA



Pesce spada “alla Catanese” in abbinamento a Peroni Gran Riserva Bianca

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

da servire in abbinamento a:

Peroni Gran Riserva Bianca

Per il pesce

- Pesce spada, 300 g;
- Vino bianco, ½ bicchiere;
- Peperoncino secco, 1;
- Capperi, 1 manciata;
- Olive taggiasche, 30 g;
- Basilico, q.b.;
- Olio EVO/Sale/Pepe.

Per le melanzane

- Melanzana, 200 g;
- Pomodorini, 100 g;
- Sale, q.b.;
- Peperoncino secco, 1.

Per l'olio aromatizzato

- Aglio, 3 spicchi;
- Erbe aromatiche (*salvia, rosmarino*).

> PREPARAZIONE

Per l'olio aromatizzato

- Preparare un olio aromatizzato con aglio ed erbe aromatiche;

Per le melanzane

- Affettare le melanzane a fette, quindi a cubetti;
- In un'ampia padella, scottare le melanzane per farle colorire bene, quindi aggiungere l'olio;
- Tagliare i pomodorini a metà ed aggiungerli alle melanzane;
- Insaporire con sale e peperoncino secco;
- Cuocere per circa 10 minuti, quindi rimuovere dalla padella, insaporire con l'olio aromatizzato e tenere in caldo;

Per il pesce spada

- Scottare il pesce spada a fiamma vivace in padella e sfumare con vino bianco;
- Riportare in padella le melanzane e i pomodorini, aggiungere i capperi e le olive;
- Abbassare la fiamma e cuocere con coperchio per 5 minuti;
- Aggiungere le foglie di basilico a fine cottura;
- Impiattare il pesce spada alla base, ricoprirlo con le melanzane e terminare il piatto con un giro d'olio aromatizzato.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM