

• CON CHEF •
BRUNO BARBIERI

TORTIGLIONI CON PESCE SPADA



TEMPO
20-25 min.



DIFFICOLTÀ
Facile



320g DI
Tortiglioni

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



200g (UN TRANCIO)
DI PESCE SPADA



250g DI
POMODORINI



RICOTTA
SALATA



UVA
SULTANINA



TARALLI



NERO DI SEPPIA
(PER LA GUARNIZIONE)



2 SPICCHI
D'AGLIO



CIPOLLA



PINOLI



CAPPERI



BASILICO, PREZZEMOLO,
MENTA, MAGGIORANA,
FINOCCHIETTO E ORIGANO



OLIO EVO

PROCEDIMENTO E FINITURA

Per prima cosa prepariamo la salsa che servirà a coprire il fondo del piatto.

Per realizzare il pesto inseriamo in un frullatore il prezzemolo, qualche pinolo, uno spicchio d'aglio, basilico, menta, maggiorana, pepe, sale e olio extravergine d'oliva.

Dopo aver iniziato a frullare inseriamo anche un goccio d'acqua fredda.

Mettiamo a mollo l'uva sultanina e poi dedichiamoci alla preparazione del sughetto. Iniziamo con il soffritto, puliamo una cipolla e tagliamola finemente; facciamo lo stesso con dell'aglio. Prendiamo una padella, bagnamola con dell'olio extravergine d'oliva e inseriamo la cipolla e l'aglio.

Mettiamo i capperi a bagno in acqua.

Adesso laviamo i pomodori, tagliamoli in quattro pezzi, svuotiamoli e aggiungiamo al soffritto insieme a del prezzemolo e del basilico tagliati a julienne.

Aiutandoci con un colino, aggiungiamo anche l'acqua dei pomodori.

A questo punto laviamo, puliamo e tagliamo a cubetti il pescespada e aggiungiamolo all'interno della padella. Aggiungiamo anche i capperi e lasciamo andare.

È arrivato il momento di preparare il pancotto: tritiamo grossolanamente i taralli e aggiungiamoli in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, finocchietto, origano e uno spicchio d'aglio in camicia e tostiamo. Spegniamo e quando il pancotto diventa tiepido, aggiungiamo la ricotta salata grattugiata.

Nella padella con il pescespada, aggiungiamo qualche pinolo e l'uva sultanina (strizzatela prima). Non resta che cuocere i Tortiglioni.

Nel frattempo, prepariamoci per l'impiattamento.

IMPIATTAMENTO

Una volta scelto il piatto, aiutandoci con un pennello, dipingiamo il fondo con il nero di seppia e facciamolo asciugare.

Scoliamo la pasta e saltiamola insieme al pescespada. Impiattiamo adagiando sul fondo il pesto preparato all'inizio,

poi la pasta e il condimento.

Completiamo il piatto con una spolverata di pancotto.

Buon appetito!