



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

CASARECCE CON PESCE SPADA E SUGO AI PEPERONI

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

160 g tortilli
1/2 fetta di pesce spada fresco
1/2 peperone rosso
2 cucchiaini Olio Extravergine d'Oлива Dante
300 ml passata di pomodoro bio
1 spicchio d'aglio bio
1 pizzico di insaporitore per sughi di verdure e pesce
sale, vino bianco, foglioline di menta fresca q.b.

Preparazione:

Lavate il peperone, privatelo dei semi e dei filamenti bianchi, quindi tagliatelo a cubetti piuttosto piccoli. In una pentola capiente mettete lo spicchio d'aglio intero schiacciato con l'olio d'oliva e fatelo dorare a fiamma media. Quando l'aglio è dorato aggiungete il peperone e fatelo saltare per qualche minuto. Sfumate col vino bianco e lasciate evaporare. Abbassate la fiamma, aggiungete la passata di pomodoro e l'insaporitore. Se necessario, aggiustate di sale. Continuate la cottura dei peperoni a fiamma molto bassa, per evitare che il sugo si rapprenda troppo. Quando i peperoni sono quasi cotti, aggiungete i cubetti di pesce spada. Quest'ultimo impiega poco tempo per cuocersi, quindi dopo un paio di minuti vi consiglio di togliere dal fuoco. Preparate adesso la pasta secondo le vostre abitudini, scolate al dente e saltate la pasta per un paio di minuti a fiamma media con il sugo di pesce (ricordatevi di togliere l'aglio!). Servite ben calda, guarnendo il piatto con foglioline di menta fresca.

