

Pasta Con Sugo Di Pesce Spada

Lavate la melanzana, tagliatela a dadini, salatela e lasciate scolare l'amaro. Preparate in un tegame l'aglio soffritto, il peperoncino e poi la salsa di pomodoro, cuocete a fuoco basso. Lavate il pesce spada, togliete la pelle e tagliatelo a dadini. Aggiungetelo al sugo e coprite. Scolate le melanzane, frigatele in olio caldo e aggiungetele al sugo. Quando il pesce è cotto, aggiungete il vino e lasciate sfumare per pochi minuti, spegnete il fuoco. Aggiungete il prezzemolo. Cuocere la pasta corta e condirla con il sugo ottenuto.

Ingredienti

1 Fetta Pesce Spada
Salsa Di Pomodoro
1 Spicchio Aglio
Prezzemolo
1 Peperoncino Fresco
Olio D'oliva
1 Melanzana Grande
Sale
1 Bicchiere Vino Bianco Secco
Pasta Tipo Pasta Corta

Note

Preparazione: 40 minuti.