

CASERECCE CON PESCE SPADA, MELANZANE FRITTE E OLIVE DI CASTELVETRANO



Chef: Giovanni Pace

Préparation

Per 6 persone

Pelare le melanzane tenendo da parte il nero e tagliandolo a julienne. Tagliare le melanzane a cubetti e salarle in modo che perdano l'amaro; sciacquarle sotto un getto d'acqua, asciugarle e passarle nella farina rimacinata. A questo punto friggere le melanzane a cubetti e adagiarle sulla carta assorbente; friggere anche la julienne di melanzane e fare lo stesso. Cuocere le caserecce in abbondante acqua salata. Nel frattempo sciacquare le Olive di Castelvetrano tenendo anche qualche peperoncino e tagliarle a metà per il verso lungo. In una padella scaldata l'olio all'aglio, il prezzemolo ed aggiungere il Pomoleggero. Aggiungere l'Èpescesada con anche il suo liquido di governo, le Olive di Castelvetrano e le melanzane a cubetti fritte. Scolare le casarecce e saltarle nel condimento preparato. Impiattare e guarnire con la julienne di melanzane fritta.

Ingrédients Menù

180 g Olive di Castelvetrano sfiziose - KO1
 240 g Pomoleggero - B81X
 480 g Èpescesada - WK1
 60 ml Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

480 g Caserecce
 300 g Melanzane
 180 ml Vino bianco
 60 ml Olio aromatizzato all'aglio
 q.b. Olio di semi
 q.b. Sale e Pepe
 q.b. Prezzemolo
 q.b. Farina rimacinata