

## TORCHIETTI AVEC ESPADON FUMÉ, POIVRONS CORNE DE TAUREAU ET TOMATES



### Ingrédients Menù

200g Dorati - TN1  
250g Datterini gialli interi in succo (Tomates cerises jaunes dans leur jus) - XM1X  
250g Pesce Spada Affumicato (Espadon fumé) (tranche) 1X9 - poids variable de 1,0 à 1,2 kg - 1X9  
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC  
q.s. Semi di sesamo (Graines de sésame) - R00

### Ingrédients

300g Torchietti  
80g oignons rouges  
q.s. ail  
150g poivrons Corne de Taureau  
q.s. sel et poivre

Chef: Maurizio Ferrari

### Préparation

pour 4 personnes

Couper l'espadon fumé en fines tranches (en réserver au moins 8 pour la garniture). Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge et faire cuire l'espadon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis réserver. Dans une poêle, faire chauffer le reste de l'huile d'olive extra vierge, ajouter l'oignon rouge, l'ail et les poivrons, et laisser mijoter en assaisonnant de sel et de poivre. Retirer du feu, ajouter les tranches d'espadon et les tomates Menù (Dorati et jaunes). Faire cuire les pâtes dans une casserole remplie d'eau bouillante salée, les égoutter lorsqu'elles sont « al dente » et les incorporer à la sauce. Si besoin est, ajouter un peu d'eau de cuisson, puis garnir avec le reste d'espadon croustillant et une pincée de graines de sésame.