

CASERECCE CON PESCE SPADA, MELANZANE FRITTE E OLIVE DI CASTELVETRANO



Chef: Giovanni Pace

Procedimento

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 e adagiarle sulla carta assorbente; friggere anche la julienne di melanzane e fare lo stesso. Cuocere le casarecce in abbondante acqua salata. Nel frattempo sciacquare le Olive di Castelvetroteno tenendo anche qualche peperoncino e tagliarle a metà per il verso lungo. In una padella scaldare l'olio all'aglio, il prezzemolo ed aggiungere il Pomoleggero. Aggiungere Èpescesada con anche il suo liquido di governo, le Olive di Castelvetroteno e le melanzane a cubetti fritte. Scolare le casarecce e saltarle nel condimento preparato. Impiattare e guarnire con la julienne di melanzane fritta.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

180 g Olive di Castelvetroteno sfiziose - KO1
240 g Pomoleggero - B81X
480 g Èpescespada - WK1X
60 ml Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

480 g Casarecce
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