CASERECCE CON PESCE SPADA, MELANZANE FRITTE E OLIVE DI CASTELVETRANO



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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

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 melanzan a cubetti e e adagiarle sulla carta assorbente; friggere anche la jiulienne 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 scaldare l'olio all'aglio, il prezzemolo ed aggiungere il Pomoleggero. Aggiungere 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 jiulienne di melanzane fritta.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)