

PACCHERI CON PESCE SPADA, MINI YELLOW, MELANZANE FRITTE E PINOLI TOSTATI



Ingredienti Menù

- 2 g. Filetti di Acciughe - MP1
- 50 g. Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XB1X
- 80 g. Èpescespada - WK1
- 8 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

- 25 g. Melanzane
- 4 g. Pinoli
- 80 g. Paccheri
- q.b. Pane da tramezzino
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Sale
- q.b. Aglio
- q.b. Basilico
- q.b. Olio si semi

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 1 persona.

Buttare i paccheri in abbondante acqua salata. Nel frattempo frullare il pane da tramezzino con un filo d'Olio extravergine d'oliva, sale e prezzemolo fresco finché non diventa di un verde brillante. Tostarlo in padella bollente per qualche secondo e mettere da parte. In un'altra padella soffriggere un po' di aglio e prezzemolo, aggiungere il pesce spada, portare a bollore e spegnere il fuoco. Frullare una parte dei Mini yellow a crema con i Filetti di acciughe, il basilico e passarla al setaccio. Tostare i pinoli in padella. Tagliare a tocchetti le melanzane, infarinarle e friggerle in olio di semi e salarle leggermente. Una volta cotti i paccheri saltarli col sugo di pesce spada. Impiattare, partendo stendendo la crema di Mini yellow sul piatto. Adagiare i paccheri sul piatto e terminare con i pinoli tostati, le melanzane fritte, qualche Mini yellow e il pane verde tostato.

Procedimento senza glutine

Sostituendo i paccheri con la dicitura “senza glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.