

TONNARELLI CON MELANZANE, SPADA E MENTUCCIA



Ingredienti Menù

150 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

300 g Gransalsa di melanzane - ZK1

500 g Èpescespada - WK1

60 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Aglio

480 g. Tonnarelli

q.b. Vino bianco

q.b. Mentuccia

q.b. Sale e Pepe

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i tonnarelli. Nel frattempo in una casseruola capiente scaldare l'Olio extravergine e farvi dorare l'aglio tritato. Aggiungere Èpescespada tagliato a listarelle e lasciarlo rosolare. Sfumare con il vino bianco, quindi incorporare la Gransalsa di melanzane, il Sugo ai pomodorini datterini e un pò di acqua di cottura della pasta ed infine aggiustare di pepe e sale. Scolare i tonnarelli e saltarli nel condimento preparato. Completare con una spolverata di mentuccia tagliata a julienne.