



Vizio & Sfizio

PACCHERI CON SPADA E SALSA DI PACHINO (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

20 paccheri (Pastificio Verrigni)

300-400 gr. spada (o tonno) freschi (da provare anche una variante con gli affumicati)

200 gr. salsa di pomodoro di pachino (Campisi)

1 spicchio aglio, peperoncino, rosmarino, timo

1 cucchiaio pecorino

2 cucchiaini di colatura di alici di Cetara (facoltativa)

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Fate insaporire per almeno mezz'ora le fette di pesce tagliate a dadi con un filo d'olio e qualche rametto di timo e rosmarino.

Nel frattempo scaldate due cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio. Versatevi la salsa di pomodoro e fatela restringere per qualche minuto. Insaporitela con due cucchiaini di colatura (facoltativa) e regolate di sale. Spolverizzate con peperoncino tritato prima di spegnere il fuoco.

Intanto lessate la pasta in abbondante acqua salata.

Prendete i dadi di spada, salateli e pepateli e rosolateli velocemente in un filo d'olio, in modo tale da lasciarli rosati, mordidi e succosi all'interno.

Scolate la pasta e fatela insaporire velocemente nel condimento. Unite anche lo spada. Aggiungete qualche cucchiaio dell'acqua di cottura della pasta, se occorre. Rifinite con un pò di prezzemolo tritato, il formaggio ed un filo d'olio a crudo.

Se volete usare il pesce affumicato, usatene di meno (circa 100 gr.) e fate attenzione al sale (in questo caso è meglio non utilizzare la colatura). Aggiungetelo al sugo di pomodoro dopo aver spento il fuoco e regolate poi di sale, se ve ne fosse bisogno.

Buon Appetito !!!