

Pappardelle alla Norma con Pesce spada di ARL

E' una versione alleggerita e marina della classica norma, un capolavoro della cucina sicula.

Si tagliano le melanzane a fette e si cuociono alla griglia (bistecchiera rigata va bene) successivamente si tagliano ulteriormente a piccoli rettangoli.

Si prepara del pesce spada a cubetti di circa un cm di lato e si lascia crudo.

Si frullano dei pomodorini freschi e si prepara una salsa cuocendoli con soffritto di olio, aglio, peperoncino precedentemente tostato. Olive nere al forno e capperi al sale completano il sapore.

A sugo quasi cotto si aggiungono le melanzane e lo spada, si rimescola con delicatezza per non distruggere i cubetti di spada e si spegne lasciando riposare.

Si condiscono le pappardelle con questo mix aggiungendo abbondanti maggiorana e origano, meglio freschi, o basilico.

A piacere un velo di pecorino romano o ricotta salata.

Bevendoci su un Vino di Noto