
Penne rigate col pesce spada

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un primo per l'estate dal blog di Massimiliano Fattorini, <http://lapiccolacasa.blogspot.com>

Quando un piatto di pasta è buono e dà soddisfazione bisogna dirlo!

E la ricetta che vi propongo oggi ha avuto applicazioni così soddisfacenti che, manco il tempo di impiattare, e le vivande erano già state interamente spazzolate dai commensali.

Volevo provare le penne trafile a bronzo, ma volevo mangiare anche un po' di pesce spada, ne avevo appena comprato qualche fetta bella fresca in pescheria. A quel punto era logico pensare ad un sugo con il pesce spada: ho quindi elaborato questa semplice ricetta dove il gusto del pesce spada viene arricchito con il gusto dei pomodorini; in più per confermare la mediterraneità (esiste questa parola? ho un mio neologismo?) ho aggiunto delle olive taggiasche e per finire dei pinoli tostati che aggiungono un buonissimo sapore al tutto. Vi assicuro che ci vuol più tempo a descriverlo che a farlo.

La pasta è risultata ottima e ha tenuto perfettamente la cottura e la trafileatura al bronzo ha lasciato la giusta rugosità che permette di assorbire al meglio il sugo.

Ingredienti per 2 persone:

Una fetta di pesce spada fresco

160 grammi di penne rigate

150 grammi di pomodorini

un cucchiaio di pinoli freschi

un cucchiaio di capperi sotto sale

un cucchiaio di olive taggiasche sottolio

un cucchiaio di prezzemolo tritato

Olio extra vergine di oliva

sale

Levate la bella e la lisca centrale alla fetta di pesce spada e poi, dopo averlo tagliato a cubetti, mettetelo da parte al fresco. Mettete sul fuoco l'acqua, e, contemporaneamente, in una padella fate tostare per un minuto i pinoli. Una volta che la padella si è raffreddata versate due cucchiaini di olio, aggiungete il pesce spada, salatelo leggermente e fatelo cuocere per alcuni minuti. Poi togliete gran parte dei cubetti, lasciandone 3 o quattro nella padella, gli altri metteteli in un piatto coperto con la stagnola.

A questo punto aggiungete altri due cucchiaini di olio e schiacciate i cubetti di pesce spada lasciati in padella. A ciò unite i pomodorini, i capperi e le olive taggiasche, fate cuocere a fuoco moderato per cinque minuti, se necessario, aggiungete sale e completate la cottura per un'altro minuto.

Scolate la pasta ancora al dente e versatela nella padella, aggiungete quindi il pesce spada e metà dei pinoli tostati e saltateli in padella per una paio di minuti. Infine mpiattate e aggiungete i pinoli tostati rimanenti e una spolverata di trito di prezzemolo.

Buon appetito e buona settimana a tutte e tutti con questo pasta al pesce spada. Un gustoso piatto di mare per l'estate.