

Farfalle, pesce spada, pomodori Pachino e mandorle

Autore: Pubblicata su Italia a tavola e modificata da Paolo
Una ricetta di Natale di Maria, executive chef di Villa Boscogrande a Palermo e membro Euro-Toques Italia.

Ingredienti per 4 persone

Farfalle 400 g
Pesce spada 200 g
Pomodoro di Pachino 150 g
Carote bio 200 g
Olio extra vergine di oliva
Spicchio di aglio
Menta fresca

Per il Crumble

Mollica di pane fresco. 80 g
Farina tipo 00. 30 g
Burro 30 g
Farina di mandorle 50 g
La scorza grattugiata di un limone (opzionale)
Sale e pepe

Preparazione

In una padella antiaderente soffriggere l'aglio e aggiungere la carota a pezzettini. Cuocere alcuni minuti e passare tutto al minipimer. Mettere da parte.

Nella stessa padella cuocere il pescespada tagliato a quadrucci con l'aggiunta di poco vino bianco secco ed un pizzico di origano.

Aggiungere del pomodororo pachino a pezzetti (o altro tipo privato dei semi) e saltare brevemente.

Far asciugare ma non del tutto ed aggiungere il passato messo da parte a fuoco spento e la menta fresca. Lasciar riposare.

In una bastardella incorporare tutti gli ingredienti del crumble alle mandorle impastare delicatamente con le mani fino ad ottenere una consistenza grossolana

Riporre il composto sgranato in una teglia bassa passare in forno preriscaldato a 160 gradi per 13 min, successivamente far raffreddare a temperatura ambiente.

Portare a cottura la pasta e amalgamare nella padella contenente il pesce spada.

Impiattare a piacimento coprendo con il crumble di mandorle.