



CHEF IN  
CAMICIA



## *Pesce spada “alla Catanese” in abbinamento a Peroni Gran Riserva Bianca*

### > INGREDIENTI

**Ingredienti per 2 persone**

**Tempo di preparazione: 30 minuti**

**Difficoltà: Facile**

**da servire in abbinamento a:**

**Peroni Gran Riserva Bianca**

#### **Per il pesce**

- Pesce spada, 300 g;
- Vino bianco, ½ bicchiere;
- Peperoncino secco, 1;
- Capperi, 1 manciata;
- Olive taggiasche, 30 g;
- Basilico, q.b.;
- Olio EVO/Sale/Pepe.

#### **Per le melanzane**

- Melanzana, 200 g;
- Pomodorini, 100 g;
- Sale, q.b.;
- Peperoncino secco, 1.

#### **Per l'olio aromatizzato**

- Aglio, 3 spicchi;
- Erbe aromatiche (*salvia, rosmarino*).

### > PREPARAZIONE

#### **Per l'olio aromatizzato**

- Preparare un olio aromatizzato con aglio ed erbe aromatiche;

#### **Per le melanzane**

- Affettare le melanzane a fette, quindi a cubetti;
- In un'ampia padella, scottare le melanzane per farle colorire bene, quindi aggiungere l'olio;
- Tagliare i pomodorini a metà ed aggiungerli alle melanzane;
- Insaporire con sale e peperoncino secco;
- Cuocere per circa 10 minuti, quindi rimuovere dalla padella, insaporire con l'olio aromatizzato e tenere in caldo;

#### **Per il pesce spada**

- Scottare il pesce spada a fiamma vivace in padella e sfumare con vino bianco;
- Riportare in padella le melanzane e i pomodorini, aggiungere i capperi e le olive;
- Abbassare la fiamma e cuocere con coperchio per 5 minuti;
- Aggiungere le foglie di basilico a fine cottura;
- Impiattare il pesce spada alla base, ricoprirlo con le melanzane e terminare il piatto con un giro d'olio aromatizzato.



[WWW.CHEFINCAMICIA.COM](http://WWW.CHEFINCAMICIA.COM)