

Le Ricette di Max

Ingredienti x due:

Pasta mafalde corte Voiello gr.120

Una fetta di pesce spada

Una decina di pistacchi, alcuni pomodori cigliegno e una fesa d'aglio.

Tre cucchiari di Olio extravergine, sale, origano e semi di finocchietto.

(io metto anche un'idea di peperoncino)

MAFALDINE AL RAGU' DI SPADA

Questo piatto è estivo, ma si può fare tutto l'anno. L'ho inventato un giorno che mi trovavo una fetta di pesce spada non sufficiente per due. Nella foto è decorato con un medaglione di spada ricavato dalla fetta e grigliato.

PREPARAZIONE

Tagliare la fetta di pesce spada a dadini di un centimetro circa.

Lavare e tagliare i pomodorini in quattro in un piatto e condirli con l'origano.

Pelare i pistacchi e tritarli finemente con un mortaio o un pestacarne.

Mentre la pasta cuoce nell'acqua salata 9 minuti, in una padella mettere due cucchiari di olio, l'aglio, il peperoncino e tre/ quattro semi di finocchietto (attenzione a non esagerare, deve solo lasciare un leggero profumo mediterraneo).

Dopo qualche minuto, togliere l'aglio e mettere i cubetti di spada, cuocere a fuoco basso per due minuti, rimestando.

Aggiungere i pomodorini, e continuare rimestando.

½ minuto prima, scolare la pasta, metterla nella pentola con i pistacchi e un cucchiaino d'olio. Saltare ed amalgamare. Servire caldo.

Si può servire caldo o tiepido. Si accompagna con un bianco fresco mosso, beh, con il Prosecco Trevigiano "Le Terre" non si può sbagliare!

