
Gnocchetti di pesce spada

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

I modi più conosciuti per cucinare il pesce spada appartengono alla cucina siciliana, dove in genere si utilizza per la creazione di secondi piatti: si cucina ai ferri o alla griglia; in umido alla messinese, con pomodoro, aglio, uva passa, olive e capperi; oppure si preparano degli involtini con ripieno di mollica di pane, aglio, capperi, origano e cacio cavallo, cotti poi in forno, magari infilzati in uno spiedino, alternati a foglie di alloro. Un altro modo interessante per servire il pesce spada è in carpaccio, su un letto di rucola con un condimento di olio, limone, sale e pepe. Ma il pesce spada può essere usato anche per la creazioni di salse di accompagnamento a primi piatti e si consiglia, in questo caso, di impiegarlo in preparazioni poco elaborate e che necessitino di una cottura molto veloce.

Ingredienti (6 persone) 400 grammi di gnocchetti sardi, 2 fette di pesce spada, 300 grammi di gamberi, 200 grammi di pomodorini ciliegia, 2 spicchi di aglio, basilico, prezzemolo, origano, peperoncino, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, q.b. di sale.

Preparazione Scaldare, in una padella molto capiente, l'olio extravergine d'oliva e farvi imbiondire gli spicchi d'aglio assieme al peperoncino. Appena l'aglio sarà colorito aggiungere il pesce spada, precedentemente tagliato in piccoli pezzetti e i gamberi; la cottura dovrà essere dolce, quindi a fuoco basso. Far rosolare bene i bocconcini di pesce spada ed i gamberi, versare il vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Aggiungere i pomodorini ciliegia tagliati a metà e regolare di sale, unire un pizzico di origano e un po' di peperoncino, abbassare nuovamente la fiamma. Continuare la cottura per non più di 10 minuti. Togliere gli spicchi di aglio e il pezzetto di peperoncino e mettere da parte un paio di gamberi e qualche pezzetto di pesce spada da utilizzare per la decorazione del piatto da portata. Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla al dente, quindi versarla direttamente nella padella con il condimento. Far insaporire per qualche minuto e, a fuoco spento, spolverare con il trito di prezzemolo e basilico.

Presentazione Servire la pasta in un piatto da portate e decorare con i pomodorini tagliati a metà, foglie di basilico e foglie di prezzemolo, un paio di gamberi e qualche pezzetto di pesce spada.