



Maccheroni di torchio con spatola e pomodori secchi

dello chef **Beppe Buffa**
Ristorante Al Ritrovo, Castelluzzo - Trapani

Ingredienti per 6 persone

500 g. di pesce spatola, 200 g. di pomodori secchi dissalati e sbollentati, 80 g. di mandorle tostate, 1 melanzana, 2 spicchi di aglio, olio extra vergine d'oliva, basilico, zeste caramellate di arancio, prezzemolo, sale e pepe.

Preparazione

Tagliare la spatola precedentemente diliscata a pezzettini, avendo cura di togliere la pelle; mettere a rosolare leggermente con un poco di olio di oliva e farla sfumare con del vino Zibibbo unito ad acqua; aggiungere i pomodori secchi, la melanzana tagliata a quadretti e fritta in precedenza, abbondanti foglie di basilico spezzettato, una manciata di prezzemolo tritato, aggiustare di sale e pepe.

Cuocere i maccheroni e saltarli in padella con il condimento precedentemente ottenuto; prima di servire aggiungere sul piatto le mandorle tostate e spezzettate, e qualche zesta di arancio caramellata.

Si tratta di un primo piatto con spiccata prevalenza dei prodotti del territorio.