

# Linguine con melanzane e pesce spada



Un primo colorato e saporito, le nostre linguine con melanzane e pesce spada sono perfette per ogni occasione. Ecco a voi la ricetta.

**Ingredienti per 2 persone**

250 g di linguine

1 melanzana

250 g di pesce spada

15 pomodorini

10 olive taggiasche

1 cucchiaino di capperi

basilico

olio

Per prima cosa tagliare il pesce spada a dadini e metterlo in una padella con le olive denocciolate, i capperi, i pomodorini tagliati a metà, un filo d'olio e mezzo bicchiere di acqua.

Cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.



**Mentre il pesce spada cuoce, lavare la melanzana, togliere le estremità e, con l'aiuto di un pelino, tagliare la parte esterna a julienne, fino a che è possibile.**

**Tagliare la rimanente melanzana a dadini.**



**Cuocere la melanzana tagliata a julienne con olio e basilico a fuoco vivo per circa 5/7 minuti e aggiungere quella tagliata a dadini al pesce spada e cuocere per**



**altri 10 minuti.**

**Cuocere la pasta, scolarla molto al dente tenendo da parte un po' di acqua di cottura.**

**Versare la pasta nella padella con il condimento, aggiungere se necessario l'acqua di cottura e lasciarla cuocere per altri 2 minuti, in modo che si insaporisca bene.**



**Impiattare, aggiungere la julienne di melanzane e un po' di basilico fresco per decorazione.**



[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)