

SPAGHETTONI DEL CORSARO IN SALSA DI DINOSAURO

di Cosimo Marasciulo



30'

4 PERSONE

 PESCE



PREPARAZIONE

Prendere le melanzane, tagliarle a bastoncini e cospargerle con un po' di sale. Friggere le melanzane e metterle a scolare. Tagliare il pesce spada a dadini e il porro a listarelle sottili. Unire il pesce spada e il porro in una pentola e cuocere a fuoco vivace. Lessare i piselli aggiungendo alcune foglie di mentuccia. Cuocere gli spaghetti. Frullare i piselli e aggiungere la ricotta. Saltare gli spaghetti, il pesce spada e il porro e aggiungere i semi di sesamo. Impiattare mettendo le melanzane fritte a raggio partendo dal centro. Aggiungere la vellutata di piselli coprendo alcune parti del piatto. Guarnire con alcune foglie di mentuccia.



INGREDIENTI

- **350 gr** di spaghetti Venti Liberi
- 2 melanzane
- 1 porro
- **500 gr** di piselli
- foglie mentuccia
- **300 gr** di pesce spada
- **100 gr** di ricotta
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- olio qb

Pasta "Venti Liberi" prodotta con il grano coltivato nei terreni confiscati alle mafie, gestiti dalle cooperative di Libera Terra e dai produttori che ne condividono il progetto di riscatto da ogni forma di illegalità.

Caratteristiche: pasta di semola di grano duro selezionato, trafilaturo al bronzo, essiccazione in celle statiche lenta (fino a 42 ore) e a basse temperature (45 - 50 °C). Disponibile nel formato: **spaghetti artigianali, in confezioni da 1 kg e, produzione limitata.**

Prodotto e confezionato per Consorzio Libera Terra Mediterraneo Coop. Soc. Onlus - S.S. 118 km 25+100 Corleone (PA) nello stabilimento di via Roma, 20 - Gragnano (NA)

Produzione non destinata alla vendita, realizzata in edizione straordinaria per sostenere le attività di Libera, il suo impegno ventennale per realizzare una società più giusta e solidale contro le mafie e la corruzione.

Si riceve con una donazione minima Raccolta fondi occasionale Art. 143. 3° comma, lett. a) DPR 917/86

Puoi trovare gli Spaghetti Venti Liberi presso le sedi e i banchetti di Libera in tutta Italia o richiederli a:

 **06 697 703 49**

 **ventiliberi@libera.it**

 **www.libera.it**

**E TU...
DI CHE
PASTA
SEI?**

