

# BIGOLI AL PESCE SPADA

Circa tre anni fa ho comprato il mio primo kenwood e da allora è diventato un aiuto insostituibile in cucina, l'estate scorsa è andato in pensione ed è stato sostituito da un modello più avanzato.. quello con tutta quella marea di accessori che si possono aggiungere.. naturalmente comprandoli a parte, bene sul mitico AMAZON un mese fa c'erano dei grossi sconti su tanti accessori e a casa mia è arrivato il torchio per la pasta con due trafile... e finalmente ieri ho potuto provarla.. ero un po "agitata" perchè ho letto su diversi forum di persone che hanno avuto problemi o addirittura hanno rotto il ken.. oddio se lo rompo è un grosso guaio!!! Comunque a me è andata bene.. niente di rotto e spaghettoni perfetti!



## **BIGOLI AL PREZZEMOLO CON PESCE SPADA E POMODORI CONFIT**

**ingredienti per 2 persone**

150 gr di farina integrale

50 gr di farina 00

2 uova

70 gr di pesce spada affumicato

150 gr di pomodorini

pinoli

cipolla di tropea

prezzemolo

pecorino

misto aromatico (salvia, maggiorana, timo)  
olio extravergine d'oliva

Accendete il forno a 100°.

Lavate i pomodorini, tagliateli a metà ed eliminate tutti i semini, mettete il tutto in una ciotola e condite con olio, pepe, ed il trito aromatico. Mettete in forno per circa 2 ore. Frullate un uovo con del prezzemolo e impastate con mezza dose di farina, l'altra mezza dose impastatela con l'altro uovo. Io ho impastato nel kenwood e una volta raggiunto un'impasto granuloso l'ho coperto con pellicola e lasciato riposare 15 minuti. Potete fare la stessa cosa anche se impastate a mano. Io ho fatto i bigoli con il torchio, se non l'avete potete tirare la sfoglia sottile, tagliare delle strisce tipo tagliatelle e arrotolare a mano. Lasciate asciugare una mezz'ora la pasta. Scaldate l'acqua, salatela (poco perchè il pesce spada è già molto salato) e cuocete i bigoli.. ci vorranno almeno 15 minuti.

In una padella mettete un pò d'olio extravergine d'oliva e fate rosolare la cipolla di tropea tagliata grossolanamente, tagliate a striscioline sottili il pesce spada e unirlo in padella assieme ai pinoli, fate rosolare pochi minuti e sfumate con poco vino bianco, lasciate evaporare e unite i pomodorini. Togliete dal fuoco. Unite i bigoli al sugo con un po d'acqua di cottura, condite con un filo d'olio extravergine d'oliva e del prezzemolo spezzettato. Lasciate insaporire qualche minuto, mescolando. Impiattate e mettete sopra delle scagliette di pecorino.. si il pecorino con il pesce .. in particolare col pesce spada si sposa benissimo!!