

TIMBALLO CON PESTO ALLA SICILIANA E PESCE SPADA

Il timballo con pesto alla siciliana e pesce spada è un primo piatto molto gustoso e molto semplice da preparare. Io ho usato il pesto alla siciliana Valbona, saporito e profumato, ottimo per condire la pasta.

Questa ed altre ricette dal sapore di Sicilia potete trovarle sul nuovo numero di Taste&More, cliccando sulla finestra in fondo alla pagina potrete sfogliare il magazine.




Lambello di Venere

TIMBALLO CON PESTO ALLA SICILIANA E PESCE SPADA



- 200 g di anelletti o pasta corta
- 1 vasetto di [pesto alla siciliana Valbona](http://www.valbona.com/it/prodotti/pesto-alla-siciliana)
- 1 trancio di pesce spada
- 2 melanzane
- 180 g di caciocavallo
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Affettate le melanzane a fette sottili per il verso della lunghezza.
2. Rosolatele in una padella unta con pochissimo olio extravergine d'oliva, che dovrete ungere ad ogni fetta che cuocerete.
3. Nel frattempo lessate la pasta in acqua salata, lasciatela al dente, scolatela e passatela sotto acqua corrente fredda.
4. Condite la pasta con il pesto alla siciliana Valbona e aggiungete il caciocavallo tagliato a piccoli dadini.
5. Tagliate il pesce spada in piccoli cubetti e fatelo rosolare pochi minuti in padella con un filo di olio extravergine d'oliva.
6. Aggiungete il pesce alla pasta e mescolate bene.
7. Foderate gli stampi monodose o uno stampo unico più

grande, con le fette di melanzane lasciandone sbordare una parte, riempite con la pasta pressandola un po' con il dorso di un cucchiaio.

8. Ripiegate le melanzane sulla pasta e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti, coprite con un foglio di alluminio per evitare che le melanzane brucino. Servite subito.



Lombello di Venere




Camelée di Venere




Lombello di Venere



Lombello di Venere

