

# PACCHERI DI PESCE

## *spada e menta*

**PERSONE:**

4 porzioni

**PREPARAZIONE:**

30 minuti

**COTTURA:**

10 min

**INGREDIENTI:**

- 400g di paccheri
- 300g di pesce spada a dadini
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di menta fresca
- 1 peperoncino fresco
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Succo di limone q.b.
- Formaggio Pecorino Romano grattugiato q.b.

**PREPARAZIONE:**

- In una padella capiente, scaldare 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva e **fate soffriggere lo spicchio d'aglio** intero e il peperoncino fresco tagliato a pezzetti.
- **Aggiungete i dadini di pesce spada** e fate cuocere per 5-6 minuti, girando spesso, fino a quando il pesce sarà dorato e croccante. Spegnete il fuoco e tenete da parte.
- In una pentola, **portate a ebollizione** abbondante acqua salata e **cuocete i paccheri** per il tempo indicato sulla confezione.
- Nel frattempo, **lavate e tritate** finemente le foglie di menta fresca.
- Quando i paccheri saranno cotti, scolateli e aggiungeteli alla padella con il pesce spada. Accendete il fuoco e **saltate la pasta con il pesce spada** per 1-2 minuti, aggiungendo un po' di acqua di cottura dei paccheri se necessario.
- Togliete la padella dal fuoco e aggiungete la menta tritata, un filo di olio extravergine di oliva, un po' di succo di limone, sale e pepe nero a piacere. **Mescolate bene il tutto** per amalgamare gli ingredienti.
- Servite i paccheri al pesce spada e menta caldi, cosparsi di formaggio Pecorino Romano grattugiato a piacere.

## *Curiosità*

Non esiste una vera e propria storia del piatto "paccheri al pesce spada e menta", in quanto si tratta di una ricetta che si è evoluta negli anni grazie alla creatività dei cuochi siciliani.

Tuttavia, il pesce spada è uno degli ingredienti più tipici della cucina siciliana, e la sua presenza in molti piatti tradizionali risale a tempi antichi. Infatti, l'isola di Sicilia è stata per secoli un crocevia di culture e popoli, e la cucina siciliana si è arricchita di influenze arabe, normanne, spagnole e francesi.

La menta, invece, è una pianta aromatica molto presente nella cucina mediterranea, utilizzata soprattutto per insaporire piatti a base di carne e pesce. La sua presenza nei paccheri al pesce spada, insieme alla nota piccante del peperoncino, crea un equilibrio di sapori freschi e intensi. In sintesi, i paccheri al pesce spada e menta rappresentano un esempio della tradizione culinaria siciliana, che valorizza gli ingredienti locali e le influenze culturali del passato, reinterpretati in chiave moderna.