

Paccheri con crema di melanzane, pomodorini e filetti di sgombro

Un piatto di pasta veloce, gustoso e leggero? È possibile, con i nostri paccheri con crema di melanzane, pomodorini e filetti di sgombro. Segui la ricetta!



Un primo piatto gourmet che profuma d'estate. È la nostra **pasta** con **crema di melanzane, pomodorini** e filetti di **sgombro**. Un ottimo modo di gustare le verdure, assieme a tutte le proprietà nutritive del pesce. Perfetto da presentare ai tuoi ospiti, anche quando non hai molto tempo per preparare il **pranzo** o la **cena**. Prova subito questa pasta gourmet!

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

360 g di paccheri Despar Premium

450 g di melanzane lunghe

150 g di filetti di sgombro all'olio di oliva Despar Vital

150 g di pomodorini

50 g di mandorle pelate e tostate Despar Bio,Logico

2 cucchiaini di lamelle di mandorle tostate

Olio extra vergine di oliva q.b.

Basilico fresco q.b.

Origano secco q.b.

Sale e pepe q.b.

Preparazione

1. Elimina le estremità dalle melanzane e tagliale a cubetti regolari; schiaccia l'aglio tritandolo finemente e trasferiscilo in una padella antiaderente con 3 cucchiaini di olio. Quando è caldo, aggiungi le melanzane e lasciale rosolare per circa 10 minuti.
2. Tieni da parte qualche cucchiaino di melanzane per guarnire i piatti. Frulla le altre aggiungendo 4 foglie di basilico, le mandorle e, all'occorrenza, poca acqua.
3. Taglia i pomodorini a dadini, condiscili con 2 cucchiaini d'olio, sale, pepe e origano; fai riposare 10 minuti.
4. Cuoci la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolala al dente e trasferiscila nella padella con la crema di melanzane. Manteca la pasta aggiungendo poca acqua di cottura e altro olio se occorre. Aggiungi i pomodorini conditi e i filetti di sgombro sgocciolati fuori dal fuoco.
5. Guarnisci con le melanzane tenute da parte, qualche foglia di basilico e le lamelle di mandorle. Fai insaporire qualche minuto e servi.