

Sugo di pesce spada dell'Adriatico al coltello

DISOLOCIBO



Un ragù iconico preparato lavorando a mano lo spada che viene tagliato al coltello e rosolato velocemente, per insaporire le carni.

Il profumo mediterraneo dei capperi e della crema di melanzane fatta in casa caratterizzano questo sugo, piccante al punto giusto.

Gli ingredienti

I pesci spada utilizzati per questo ragù sono catturati da pescatori marchigiani che usano solo con ami e palangri di fondale, al fine di ridurre al minimo le catture collaterali e i danni all'ecosistema marino.

La pesca sostenibile è un'eccellenza che si trova difficilmente nei criteri del mercato dei preparati, visti i costi altamente variabili e la difficile reperibilità nel corso dell'anno. Disolocibo vuole garantire un impegno ecologico scegliendo, anche per il pesce, solo metodi a basso impatto ambientale.

Per la preparazione sono usate solo verdure coltivate senza pesticidi e anticrittogamici, tra cui la celebre cipolla piatta di Pedaso (presidio Slow Food) coltivata dall'azienda agricola rASOterra AgriCultura e la passata di pomodoro della cooperativa San Michele Arcangelo di Corridonia, celebre per le sue proprietà nutrizionali e l'impegno etico-sociale. L'extravergine è un blend di sole olive italiane, mentre il sale è un integrale di Trapani ottenuto esclusivamente mediante processi naturali, in una riserva marina naturale gestita dal WWF.

Consigli e abbinamenti

Questo sugo fresco e ricco di intensi profumi di mare si abbina in maniera eccellente ad un tonnarello o ad una calamarata.

Dopo aver mantecato la pasta si consiglia di decorare con del prezzemolo tritato ed un filo di olio extravergine.

Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

