



Paccheri à l'Espadon

Ingrédients

500 g de pulpe de tomates au basilic Cirio 36 paccheri 450 g de steak d'espadon 250 g de pain complet 100 g d'endives Ail Huile d'olive extra vierge Marjolaine (ou origan) Romarin Persil Piment Sel et poivre

Préparation

1. Faites cuire les *paccheri* dans de l'eau bouillante salée, puis essorez-les et laissez-les refroidir. Recouvrez-les d'un filet d'huile d'olive.
2. Coupez le pain en tranches en enlevant la croûte. Coupez les tranches en dés et faites-les revenir à haute température dans une poêle huilée, avec de la marjolaine et du romarin, pendant 2 minutes. Ensuite, faites dorer les dés de pain dorer les dès de pain au four pendant 6 minutes à 180 °C, puis mixez-les.
3. Dans une poêle, faites frire l'endive dans de l'huile d'olive en rajoutant de l'ail, du persil et du piment.
4. Faites cuire le steak d'espadon dans une poêle pendant 2 minutes de chaque côté et salez.
5. Enlevez la peau du poisson et coupez-la en petits bouts que vous mélangerez avec le pain et l'endive. Dans une poêle, versez la pulpe de tomates au basilic Cirio, avec de l'ail, de l'huile d'olive, du sel, du poivre, et de la marjolaine. Laissez cuire quelques minutes.
6. Remplissez les *paccheri* avec le mélange et servez dans chaque plat avec une couche de sauce tomate. Poivrez légèrement et versez un dernier filet d'huile d'olive.

