

Bavette agrodolci al pesce spada. Un po' dolce un po' salato...



Quattro giorni, solo quattro giorni fa ero su questo stesso pullman con lo stesso intreccio di emozioni, un misto di gioia e tristezza e tante idee accavallate nella testa.

Quattro giorni fa in direzione Sud, con la voglia e il desiderio di tornare a casa in famiglia e quel pizzico di malinconia che sempre mi accompagna quando "abbandono" la mia routine.

Oggi in direzione Nord, alla riconquista di quella quotidianità che in fondo un po' mi è mancata, a riabbracciare la "talpa" ... *CAVOLO* se mi è mancata (chi al posto suo avrebbe potuto scambiarmi il salmone per carote?!?!?!). Ma con la tristezza del distacco dalla famiglia, perché a dispetto delle incomprensioni di sempre la mamma è sempre la mamma e io in quella casa lascio sempre una parte del mio cuore.

Un'altalena di emozioni la vita, emozioni che si alternano velocemente, a volte in maniera imprevedibile, e il dolce piacere della gioia lascia spazio a qualcosa di diametralmente opposto, ad una malinconia che ci assale e ci lascia con l'amaro in bocca.

Fuori da quel finestrino il mare calmo e azzurro all'orizzonte lascia presto spazio alle colline, poi a quelle montagne che si impossessano della scena con le loro verdi fiancate a tutto tondo che quasi mi fanno sentire chiusa in una gabbia.

Ancora tante idee nella mia testa, il dolce ricordo delle giornate appena trascorse, i programmi per quella che mi attende, un pizzico di nostalgia mista a gioia al pensiero di quell'abbraccio che mi aspetterà all'arrivo.

Oggi è così che mi sento, un po' dolce un po' "aspra"...come questi bucatini.

E forse è per questo che ho una particolare inclinazione al gusto agrodolce, quel gusto che spesso rispecchia le mie giornate.

BAVETTE AGRODOLCI AL PESCE SPADA

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di bavette larghe
- 1 fetta di pesce spada da circa 200 gr
- 1 cipollotto
- 400 gr polpa di pomodoro a pezzettoni
- 2-3 foglie di basilico
- 2 cucchiaini di uvetta
- 2 cucchiaini di pinoli
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- peperoncino fresco piccante (o secco in polvere)
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Far rinvenire l'uvetta in acqua tiepida e tostare leggermente i pinoli in una padellina senza alcun condimento.
2. Tagliare il pesce spada a cubetti.
3. In un tegame far appassire il cipollotto tritato con 2 cucchiaini di olio fino a che sarà quasi trasparente.
4. Aggiungere i cubetti di pesce e lasciarli rosolare velocemente.
5. Unire la polpa di pomodoro, il peperoncino piccante a fettine sottili, il basilico, l'aceto balsamico e cuocere il tutto a fuoco vivo per alcuni minuti, fino a che l'acqua dei pomodori risulterà evaporata.
6. Scolare e strizzare l'uvetta, asciugarla e aggiungerla alla salsa insieme ai pinoli.
7. Regolare di sale e lasciar cuocere ancora per qualche minuto.
8. Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e spadellarla velocemente con la salsa preparata.
9. Mescolare bene e servire.



Bon Appétit!

Un abbraccio a tutti, alla prossima...