

## Fusilli à l'espadon et à la scamorza

Une recette que nous proposons surtout pour l'été du fait de la présence de l'espadon aromatisé avec du citron et du basilic. Ce plat est excellent lorsqu'il est servi tiède.



**POUR:**  
4 PERSONNES

**DIFFICULTÉ:**  
BASSE

**TEMPS:**  
20 MIN

### Ingrédients

Fusilli Barilla	300 g
Espadon	200 g
Scamorza	60 g
Huile d' olive	20 g
Ail	1 gousse
Basilic	1 bouquet garni
Citron	1
Persil	1 bouquet garni
Pignons	10
Tomates fraîches	3
Vin blanc sec	
Sel	

### Préparation

1. Couper l'espadon et la scamorza en dés. Râper le zeste d'un citron et plonger rapidement les tomates dans l'eau puis les peler, retirer les graines et les couper en dés.
2. Faire dorer l'ail (épluché et écrasé) dans l'huile avec les pignons; ajouter l'espadon coupé en dés et la tomate fraîche, verser un peu de vin blanc et laisser cuire environ 2 minutes. Saler et mettre de côté.
3. Faire cuire les Fusilli Barilla dans une grande quantité d'eau salée, les égoutter et les faire sauter avec la sauce à l'espadon.
4. Mettre les pâtes dans les assiettes et recouvrir de scamorza puis saupoudrer de persil et de basilic hachés. Passer les assiettes 1 minute au four et servir après avoir saupoudré le zeste du citron râpé.

### Vin conseillé

Pour ce plat riche en goût, aromatique et doux, nous conseillons un vin blanc sec ayant du corps, assez moelleux comme un Cirò Blanc ou un Tokai du Frioul.

### Notes du chef

Mettre les pâtes dans un grand plat. Faire fondre le fromage en mettant le plat au four 2 à 3 minutes. Présenter les pâtes déjà réparties dans les assiettes. Vous pouvez remplacer les tomates par des tomates-cerise que vous ferez blanchir rapidement.