

PRIMI PIATTI

Bavette cotti sul pesce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

320 g di bavette
600 g tra calamaretti
gamberetti e piccoli scampi
2 spicchi d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
5-6 pomodorini ciliegia
vino bianco secco
1 l di brodo di pesce o vegetale
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire i calamaretti (bocca e cartilagine), separare testa e tentacoli, tagliare la testa in due e lasciare i ciuffi integri.

Lavare tutto il pesce in acqua e gocciolare.

Preparare un battuto di aglio e prezzemolo e rosolare in olio abbondante in un tegame

capiante, unire il pesce prima che prenda colore e i pomodorini tagliati in due o in quattro, mescolare a fiamma vivace, bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare e porre le bavette sul pesce, salare, mescolare il tutto con cura per un minuto, bagnare il tutto con due mestoli di brodo caldo e continuare a cuocere a fuoco moderato continuando ad aggiungere il brodo.

Al termine la pasta deve risultare al dente e la salsa densa.

Impiattate e mettere poco prezzemolo fresco tritato sul piatto.