

PRIMI PIATTI

Casarecce con ragù leggero di orata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di casarecce
3 filetti di orata
una manciata di pomodorini pachino
prezzemolo
peperoncino
vino bianco
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulite i filetti di orata levando pelle ed eventuali lische rimaste. Fateli a pezzetti creando una specie di ragù. In una padella antiaderente mettere olio extravergine d'oliva con peperoncino, un goccio di acqua e un aglio in camicia.

Far rosolare un po' quindi aggiungere i pachino tagliati a metà.

Farli appassire per cinque minuti quindi togliere l'aglio e aggiungere i bocconcini di pesce,

un goccio di vino bianco e cuocere per altri cinque-sette minuti.

Aggiungere il prezzemolo, sale e pepe.



2 Scolate le casarecce al dente e saltatele nella padella



3 Terminate la cottura aggiungendo eventualmente un po' di acqua della pasta e buon appetito.