

PRIMI PIATTI

Paccheri con ragù di Gallinella di mare

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

GALLINELLA 800 gr

PACCHERI di Gragnano - 360 gr

POMODORINI 300 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Pulire e sfilettare per bene la gallinella dopodichè tagliare i filetti di pesce ottenuti a cubetti piccoli.



- 2** In una padella mettere 4 cucchiari di olio con uno spicchio intero di aglio, portare a temperatura e far rosolare il pesce a fiamma bassa.



- 3** A metà cottura aggiungere i pomodorini precedentemente puliti e tagliati a cubetti e procedere con la cottura ancora per pochi minuti.



- 4 Una volta cotta la pasta unire al ragù di gallinella e mantecare aggiungendo il prezzemolo tritato.



- 5 Disporre in un piatto piano e caldo.

NOTE

Abbiamo riprodotto la ricetta sostituendo i paccheri con dei tortiglioni.