

PRIMI PIATTI

Pasta con filetti di merluzzo surgelato o fresco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Pasta
una confezione di merluzzo da 500 gr.
pomodorini
una manciata di uvetta sultanina
una manciata di pinoli
sale peperoncino
aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Fate rosolare i pomodorini con due spicchi d'aglio.
Aggiungetevi l'uvetta, i pinoli, il peperoncino, sale q.b., unitevi il merluzzo scongelato ed asciugato e tagliato a pezzetti, mescolate, coprite per qualche minuto e condite la pasta, possibilmente dei tagliolini.
E' gustosa e delicata, dal sapore un po' dolciastro e un po' piccante