

SALSE E SUGHI

Ragù di pescatrice

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 coda di pescatrice di circa 300 g
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cucchiaino di pinoli
- salsa di pomodoro
- vino bianco
- 1 piccolo peperoncino
- 1 dado da brodo di pesce (oppure un dado da brodo vegetale)
- 1 mazzetto di timo
- 1 mazzetto di maggiorana.

PREPARAZIONE

- 1 Bollire la pescatrice in acqua, a cui è stato aggiunto il dado da brodo e tritarla grossolanamente.

Preparare un soffritto con la cipolla l'aglio ed i pinoli, aggiungere la pescatrice e dopo

averla rosolata, sfumare con il vino bianco.

Aggiungere la salsa di pomodoro ed il brodo di pesce ottenuto con la bollitura della pescatrice.

- 2 Far cuocere per circa 30 minuti, al momento di condire la pasta, cospargere il tutto con le erbe aromatiche ridotte in foglioline.