

PRIMI PIATTI

Spaghetti all'acqua pazza

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

spaghetti
gallinelle di mare di circa 300 g l'una
aglio
olio
peperoncino
pomodorini cigliegina
prezzemolo
vino bianco
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Pulire accuratamente le gallinelle.



3 Sfilettarle utilizzando un coltello estremamente affilato.



4 Utilizzare i resti per ricavarne un fumetto di pesce con cui bagnare la salsa.



5 In una padella capace imbiondire 2 spicchi d'aglio con un peperoncino che poi andrà tolto, saltare un attimo i pomodorini tagliati, quindi aggiungere i filetti.



- 6 Lasciare insaporire un attimo, aggiungere una bella manciata di prezzemolo e sfumare con un bicchiere di vino bianco secco a fiamma alta.



- 7 Evaporato il vino, cuocere alcuni minuti con l'aggiunta del brodo di pesce.



8 Nel frattempo, iniziare la cottura degli spaghetti in abbondante acqua salata.



9 A metà cottura rovesciare gli spaghetti nella padella del sugo senza scolarli troppo.



10 Ultimare la cottura, regolare il sale e servire ben caldo.



NOTE