

PRIMI PIATTI

Tagliatelle bianche e nere al sugo di Scorfano

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

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



qualche fogliolina di menta
10 - 12 pomodorini rossi maturi
1 peperoncino verde
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Preparare le tagliatelle e farle asciugare.



- 3 In un tegame soffriggere l'olio e l'aglio sbucciato e schiacciato (da togliere successivamente). Unire i filetti di scorfano e farli appena rosolare.



4 Sfumare con l'aceto bianco e togliere i filetti.

Aggiungere all'olio la melanzana a tocchetti e far soffriggere.



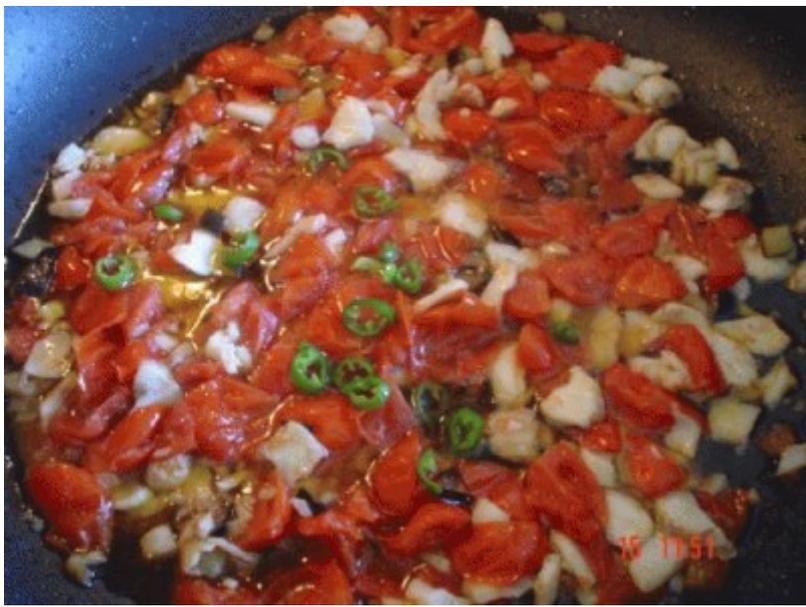
5 Unire i pomodorini, salare e cuocere per circa 15 minuti.



6 Sminuzzare i filetti di scorfano,aggiungerli al sugo far cuocere ancora per qualche minuto.



7 Aggiungere il peperoncino verde tagliato a pezzettini e insaporire ancora qualche minuto.



- 8 Cuocere la pasta aggiungendo un filo d'olio all'acqua di cottura e farla saltare in padella. Impiattare con un filo d'olio e un trito di prezzemolo, basilico e menta.



Ricetta per 4 persone.

NOTE