

PRIMI PIATTI

## Taglierini verdi al sugo di scorfano e telline

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

500 g di taglierini verdi di pasta fresca  
1 scorfano di circa 500 g  
1 kg di lupini di mare  
alcuni pomodorini  
olio extravergine d'oliva  
sale  
prezzemolo e peperoncino q.b.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti principali:



2 Preparare il sugo di scorfano, dopo averlo ben pulito e privato con cure delle numerose

spine con le pinze apposite, utilizzando solo i filetti.



- 3 Il rimanente utilizzarlo dopo averlo cotto e passato al passaverdure, per ottenere un brodetto da utilizzare per la cottura dei taglierini.



- 4 In padella con poco olio, aglio e peperoncino cuocere i filetti.



**5** Nello stesso tempo, in un'altra padella con poco olio ed aglio far aprire le telline. Quindi, far saltare le telline in tegame con i taglierini a finire la cottura nel sughetto di scorfano.



