

PRIMI PIATTI

# Tagliolini pescatrice e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

Tagliolini freschi  
pescatrice (per 8 ne ho preso all'incirca 900 g)  
gamberi  
prezzemolo  
aglio  
cipolla  
panna fresca (facoltativa).

## PREPARAZIONE

- 1 Prendo la pescatrice, tolgo la lisca centrale e con quella e aromi faccio un brodetto. Poi taglio il pesce a pezzetti molto piccoli e li rosolo con prezzemolo e cipolla tritati, un rametto di rosmarino, spicchio d'aglio intero solo schiacciato, che tolgo a fine cottura, altrimenti so già che mi finisce nei piatti.  
Dopodichè continuo a cuocere aggiungendo brodo e pomodoro sbollentato e tagliato a cubetti. Verso la fine aggiungo i gamberi a tocchetti (non sempre li metto, a volte faccio solo

pescatrice), faccio ancora cuocere, sale, pepe, poco peperoncino e spolverata di erba cipollina tagliuzzata.

Se ne ho di aperta, prima di impiattare e mentre scaldo il sugo, aggiungo un pò di panna e spolvero la pasta con prezzemolo.

Buon appetito.

