

PRIMI PIATTI

# Trenette con porri e scorfano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

2 filetti scorfano  
trenette  
1 porro  
pomodorino  
vino bianco  
prezzemolo tritato  
erba cipollina

## PREPARAZIONE

**1** Rosolate il porro con poco olio, aggiungete i filetti di scorfano, cuocete a fuoco vivo, sfumate con vino bianco e fate evaporare.

Aggiungete i pomodori e cuocete per circa 15 minuti.

A parte cuocete le trenette, scolatele e saltatele in padella con il sugo di pesce.

Servite con erba cipollina tritata fine.