

PRIMI PIATTI

# Paccheri al ragù di spigola

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

PACCHERI 200 gr

SPIGOLA filetti - 200 gr

POMODORI medi - 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiaini da tavola

SALE

I **paccheri al ragù di spigola** sono un piatto ricchissimo di sapore. Un sugo da preparare mentre cuoce la pasta per una cena di San Valentino in velocità ma senza per questo rinunciare al sapore.

Un secondo perfetto da abbinare?

Provate allora i [calamari al forno ripieni](#), accoppiata vincente!

# PREPARAZIONE

- 1 Sfilettate la spigola qualora non aveste a disposizione i filetti già pronti e ben diliscati.



- 2 Mettete immediatamente sul fuoco una pentola con dell'acqua salata che vi servirà per cuocere la pasta.

Rimuovete i semi e l'acqua di vegetazione dai pomodori conservandone solo la polpa che taglierete a dadini.

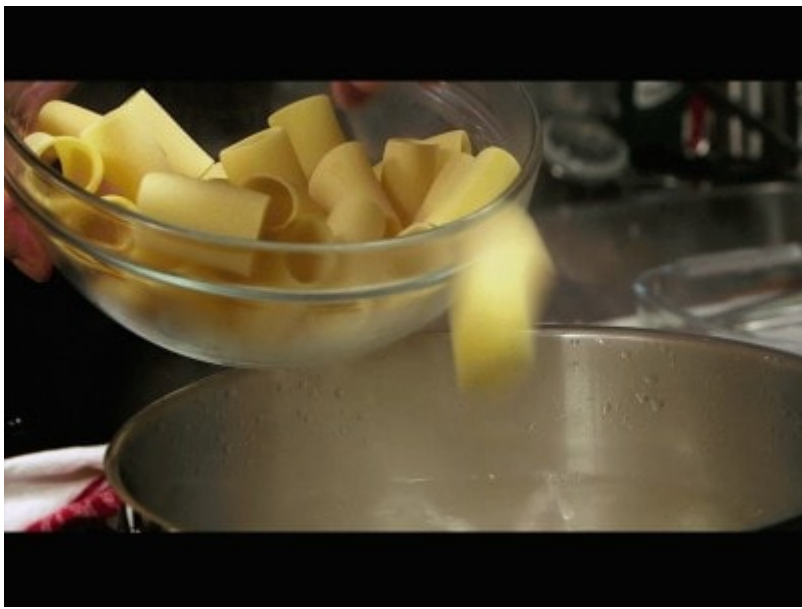
Tagliate la polpa di spigola a bocconcini.



- 3 Fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato ed il prezzemolo tritato (conservandone un pochino per la decorazione finale).



- 4 Buttate la pasta nell'acqua bollente.



**5** Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite i pomodori a dadini e lasciateli appassire.



**6** Unite la polpa della spigola tagliata a bocconcini alla padella e lasciatela cuocere brevemente, circa 5 minuti.



- 7 Scolate la pasta e trasferitela nella padella con il sugo, saltatela brevemente per amalgamarla bene al sugo.



- 8 Servite immediatamente i paccheri spolverandoli con il prezzemolo tritato messo da parte.



NOTE