

PRIMI PIATTI

Pasta con filetti di merluzzo surgelato o fresco

di: *Attila*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

Pasta

una confezione di merluzzo da 500 gr.

pomodorini

una manciata di uvetta sultanina

una manciata di pinoli

sale peperoncino

aglio.

PREPARAZIONE

1 Fate rosolare i pomodorini con due spicchi d'aglio.

Aggiungetevi l'uvetta, i pinoli, il peperoncino, sale q.b., unitevi il merluzzo scongelato ed asciugato e tagliato a pezzetti, mescolate, coprite per qualche minuto e condite la pasta, possibilmente dei tagliolini.

E' gustosa e delicata, dal sapore un po' dolciastro e un po' piccante