

PRIMI PIATTI

Penne al sugo di merluzzo

di: *voyageur.rio*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Penne al sugo di merluzzo

INGREDIENTI

PENNE RIGATE 400 gr
FILETTI DI MERLUZZO anche surgelato -
300 gr
POLPA DI POMODORO 600 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaino da
tavola
OLIVE NERE denocciolate - 40
ORIGANO SECCO
FOGLIE DI BASILICO
PREZZEMOLO
PEPERONCINO 1 pizzico
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare le penne al sugo di merluzzo, per prima cosa fate soffiggere in una padella con un giro d'olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio. Appena l'aglio prende colore, unite in padella la polpa di pomodoro, insaporite con un pizzico di peperoncino e cuocete il tutto a fuoco vivace per 10 minuti circa.
- 2** Quindi unite al sugo i filetti di merluzzo spezzettati e i capperi dissalati. Insaporite con un pizzico di origano secco e, aggiungete in padella le olive nere denocciolate. Lasciate cuocere e insaporire bene, per altri 5 minuti. Preparate un trito di basilico e prezzemolo, tenete delle foglie di basilico, da parte, per la decorazione del piatto finito. Unite il trito di basilico e prezzemolo appena preparato in padella, regolate di sale, spegnete il fuoco e tenete da parte.
- 3** Occupatevi a questo punto della cottura della pasta: portate a bollore in una capace pentola l'acqua, appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente e mettete a lessare le penne, come al solito portate a cottura al dente.
- 4** Raggiunto il grado di cottura della pasta desiderato, scolate la pasta direttamente nella padella con il condimento, mescolate e lasciate bene amalgamare e insaporire il tutto. Servite con delle foglioline di basilico.