

PRIMI PIATTI

Spaghetti con il San Pietro

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Spaghetti con il San Pietro, un piatto eccezionale e semplice nei sapori e nella preparazione...L'unica difficoltà potrebbe essere quella di sfilettare il pesce, per il resto è un piatto rapidissimo, il sugo si prepara mentre cuoce la pasta, e il sapore è davvero spettacolare! Se non riuscite a trovare questo pesce, vi consigliamo di preparare questo piatto con un altro pesce dalle carni bianche che sia possibile sfilettare come una spigola o una orata.

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
PESCE SAN PIETRO 1
POMODORI CILIEGINI 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE intero
- 1
MENTA foglie - 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sfilettate il pesce e rimuovete la pelle dai filetti.



- 2 Portate una pentola colma d'acqua a bollire, unite quindi il sale e tuffatevi gli spaghetti che porterete a cottura al dente.

Nel frattempo fate scaldare in padella dell'olio, uno spicchio d'aglio in camicia ed il peperoncino.



- 3 Lavate e tagliate i pomodorini e uniteli alla padella quando l'olio sarà ben caldo.



- 4 Lasciate cuocere i pomodorini fino a quando non avranno creato una bella salsina.

Unite ora, la polpa di San Pietro tagliato a bocconcini e rimuovete dalla padella l'aglio ed il peperoncino.



- 5 Al termine della cottura del pesce, salate la preparazione, unite il prezzemolo e legate il condimento aggiungendo un mestolino di acqua di cottura della pasta ricca di amido.





6 Scolate, ora, la pasta e trasferitela nella padella con il condimento per saltare il tutto.



7 Servite la pasta condita con il sugo al San Pietro, spolverando con dell'altro prezzemolo tritato, una fogliolina di menta e un giro d'olio extravergine d'oliva.

