

SALSE E SUGHI

Sugo di pesce

di: *ile*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

CANNOCCHIE 6
CODE DI GAMBERI 14
ALICI SFILETTATE 6
DADINI DI PERSICO pochi -
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SCALOGNO 2
POMODORI FRESCHI PELATI tagliati a
dadini - 4
PEPERONCINO mezzo -
PREZZEMOLO poco -
VINO BIANCO mezzo bicchiere -
SALE
PEPE

PREPARAZIONE



2 Tritare gli scalogni ed il prezzemolo.



3 In una padella fate soffriggere a fiamma alta l'aglio tagliato a metà, lo scalogno, il peperoncino e l'olio.



- 4 Aggiungete il pomodoro, poco sale e il pepe e lasciate cuocere per una decina di minuti aggiungendo un goccio d'acqua.



- 5 Aggiungete il pesce, sfumate con il vino bianco e fate cuocere per 5 minuti.



6 Infine unite il prezzemolo fresco tritato.



7 Questo sugo è perfetto con gli spaghetti.