

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al sugo di trota

di: *biba30*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Anche con il pesce d'acqua dolce si possono preparare ottimi piatti. Questo delizioso sughetto, gustoso e semplice da preparare può condire vari tipi di pasta dai spaghetti alle penne ai maccheroncini. Qui abbiamo condito, con il sugo di trota, delle tagliatelle.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr
TROTA 1
SCALOGNO oppure mezza cipolla - 1
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SPICCHIO DI AGLIO 1
PASSATA DI POMODORO 800 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
OLIVE NERE 80 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare le tagliatelle con il sugo di trota cominciate dal versare dell'olio in un

tegame.

Appena caldo aggiungete lo scalogno e gli spicchi d'aglio.

Fate rosolare facendo attenzione a non scurire troppo l'aglio e lo scalogno e aggiungete la passata di pomodoro.

Regolate di sale e fate cuocere per 10 minuti circa.





2 Aggiungete le olive nere e la trota tagliata a pezzetti.

Controllate la sapidità del sugo ed eventualmente regolate di sale e date una buona macinata di pepe.



3 Aggiungere il prezzemolo tritato finemente.

Nel frattempo lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata.



- 4 Mantecate bene le tagliatelle con il sugo di trota e servite spolverando con del prezzemolo fresco.



