

PRIMI PIATTI

# Tagliolini al sapore di mare

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I tagliolini freschi al sapore di mare, sono un primo piatto perfetto per chi vuole portare a tavola un primo semplice e saporito ma ricco di gusto. Un piatto articolato nella preparazione ma anche nei sapori: il sugo a base di pesce e gamberi è particolarmente cremoso ed avvolgente grazie alla presenza dei tuorli che legano il tutto. Ideale condimento per i tagliolini freschi. Provate questa ricetta che di certo vi stupirà per quanto essa sia facile e saporita. Un secondo da abbinarci? Ecco per voi una bella idea: [spigolette](#) all'acqua pazza!

## INGREDIENTI

TAGLIOLINI fatti a mano - 500 gr

GAMBERETTI 400 gr

CODA DI ROSPO o altro pesce - 400 gr

LATTUGA 300 gr

COGNAC 2 cucchiaini da tavola

LATTE INTERO 2 tazze da caffè

TUORLO D'UOVO 2

PREZZEMOLO 4 ciuffi

CIPOLLE bianca - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

TIMO 4 foglie

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

# PREPARAZIONE

- 1 Lessate separatamente il pesce e i gamberetti con il timo, quindi tritateli.





- 2** Rosolate in olio la cipolla tritata, non appena risulterà appassita unite la lattuga tagliata a strisce, salate e lasciate cuocere.



- 3** Unite alla padella con la lattuga il trito di pesce e bagnate con il cognac, incoperchiate la padella e lasciate cuocere.



4 Nel frattempo miscelate i tuorli con sale, pepe, noce moscata, prezzemolo tritato e latte.



- 5 Unite questo composto alla padella e fate sobbollire il tutto fino a quando otterrete un composto cremoso.



- 6 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il sugo appena realizzato.

