

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Spaghetti ai filetti di pescecon del pesce appena pescato!!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Pesci freschissimi - 4
- olio - q.b.
- pomodorini - 500 g (in mancanza pelati passati)
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- peperoncino - 1 o più
- sale e pepe - q.b.

Preparazione

Avevo dei pesci freschissimi appena pescati. Non volevo fare la zuppa eallora ecco due spaghetti!!! Pulite e sfilettate i pesci (io avevo pesce per la zuppa). In un tegame alto mettete un filo d'olio e fate scaldare leggermente. Versate il prezzemolo e l'aglio tritati e aggiungete le parti dei pesci più piccole. Fate rosolare e poi versate i pomodorini a pezzi o i pelati passati. Aggiustate di sale, pepe e peperoncino e fate cuocere. A metà cottura aggiungete il restante pesce e lo posate delicatamente senza farlo rompere. Fate finire la cottura. Togliete i filetti più grossi e posateli in un piatto. Appena la pasta è al dente scolatela e fatela finire di cuocere nel tegame con il sugo. Impiattate e in ogni piatto mettete dei filetti di pesce e guarnite con del prezzemolo tritato.

