

## Bucatini alla sogliola (o razza)

Autore: Paolo

Ingredienti: per 4 persone:

400 g di bucatini (oppure 400g di couscous)

2 sogliole, 1 scalogno, 2 cipollotti,

1 cucchiaio di capperi sotto sale, 4 filetti da'cciuga sott'olio,

1/2 bicchiere di vino bianco,

olio extravergine d'oliva, sale, erba cipollina

Istruzioni:

Tagliate a dadini lo scalogno e affettate i cipollotti. Sciacquate i capperi e scolate i filetti d'acciuga. Levate la pelle della parte scura alle sogliole e ricavate dei filetti.

Fate appassire lo scalogno e il cipollotto in 3 cucchiai d'olio d'oliva e scioglietevi le acciughe schiacciandole. Tagliate i filetti di sogliola a striscette, unite al soffritto, bagnate con il vino e fate cuocere assieme ai capperi per 7-8 minuti.

Salate e pepate. Lessate i bucatini al dente, conditeli con il sugo di sogliola e serviteli con erba cipollina tritata.

Se preferite il cous cous cuocetelo come da istruzioni sulla confezione utilizzando il liquido di cottura della razza (lessata).

Per il sugo: fate appassire lo scalogno e il cipollotto in 3 cucchiai d'olio d'oliva e scioglietevi le acciughe schiacciandole. Sfilettate la razza (o sogliola), unitela al soffritto, bagnate con il vino e fate cuocere assieme ai capperi per qualche minuto.

I filetti di sogliola si possono aggiungere crudi al soffritto ma la razza deve essere lessata prima per ricavare i filetti.