

38-Spaghetti (o tagliatelle) al sugo di spigola n°2

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: Spigola 500g, Aglio, prezzemolo, timo, vino bianco, olio di oliva, sale, pepe, Spaghetti (o tagliatelle) 400g

In una casseruola rosolate un trito di aglio e prezzemolo senza far colorire l'aglio.

Lessare la spigola (in acqua salata e con l'aggiunta di aglio, prezzemolo e vino bianco)

Ricavate la polpa ed aggiungetela nella casseruolina, salate e pepate.

Unite delle foglioline di pepolino e fate insaporire il tutto, aggiungendo anche un po' di acqua di cottura.

Lessate gli spaghetti (o tagliatelle) nell'acqua dove avete cotto la spigola e conditeli con il sugo di spigola saltandoli in padella con l'aggiunta di prezzemolo fresco.