

37-Spaghetti al sugo di spigola n°1

Autore: Paolo

Ingredienti: per 4 persone Cipolla (o scalogno), vino bianco secco, pepe, passata di pomodoro, peperoncino, olio, Spigola pulita deliscata e tagliata a pezzi piccoli 500g

Soffriggere la cipolla. Aggiungere la polpa di spigola.

Dopo che la spigola avrà emesso il suo liquido, aggiungere del vino bianco secco.

Farlo evaporare. Aggiungere: sale, pepe, peperoncino (poco) e passato di pomodoro q.b. , lasciare che si asciughi lentamente fino a cottura del pomodoro. Condire gli spaghetti (o le penne) saltandoli brevemente in padella.

Si può anche scottare (non lessare) la spigola a pezzi in poca acqua per ricavarne la polpa più agevolmente ed aggiungere il tutto (acqua di cottura e polpa di spigola) al soffritto di cipolla.