

Bavette Al Sugo Delicato Di Pesce

Scongelare il pesce, tagliarlo a pezzetti e farlo insaporire con la cipolla tritata e l'olio. Unire il peperoncino, l'aglio, il basilico e il prezzemolo tritati. Cuocere per 10 minuti, poi unire il pomodoro. Salare e finire di cuocere. Condire la pasta con il sugo di pesce e servire come piatto unico.

Ingredienti

320 G Pasta Tipo Bavette
200 G Filetti Di Sogliola
200 G Filetti Di Nasello
2 Spicchi Aglio
Prezzemolo
Basilico
500 G Polpa Di Pomodoro
4 Cucchiiai Olio D'oliva
1 Cipolla
Peperoncino
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.