

Bavette Con Coccio All'acqua Pazza

Pulire il pesce, soffriggere l'aglio con olio ed unire i pelati, il prezzemolo e l'acqua. Salare, aggiungere il pesce, coprire e lasciar cuocere. Lessare e scolare la pasta ed insaporirla nel sugo.

Ingredienti

450 G Coccio
200 G Pasta Tipo Bavette
3 Pomodori Pelati
1 Spicchio Aglio
3 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
2 Bicchieri Acqua
Sale
Prezzemolo

Note

Preparazione: 40 minuti.