

Bavette Sul Pesce

Mettere nella padella olio, aglio e peperoncino, fare rosolare e aggiungere il pesce tagliato a pezzetti. Bagnare con il vino e fare cuocere. Mettere quindi le bavette a crudo, aggiungere acqua calda come per fare il risotto e, per bene amalgamare la pasta, girarla in continuazione con un mestolo di legno fino a cottura ultimata. Guarnire con del prezzemolo tritato.

Ingredienti

280 G Pasta Tipo Bavette
180 G Calamari, Seppioline, Scampi (pezzetti)
4 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
1/3 Bicchiere Vino Bianco Secco
1 Spicchio Aglio
1 Peperoncino
Prezzemolo
Sale

Note

Preparazione: 45 minuti.