

Mezzi-Paccheri al San Pietro



Esecuzione

In un saltapasta o in una padella (abbastanza capiente da contenere anche la pasta, possibilmente antiaderente) soffriggete, a fuoco basso, gli spicchi d'aglio nell'olio extra vergine (e il peperoncino), poi unite i pomodorini tagliati in quattro. Mentre il pomodoro appassisce (ci vorranno 6-7 minuti), tagliate grossolanamente i filetti di pesce, alzate la fiamma e aggiungeteli al sugo, sfumando con il vino bianco, profumate con lo zenzero grattugiato e lasciate cuocere il pesce per 7-8 minuti. Lessate i mezzi paccheri tenendoli al dente e saltateli nel sugo di pesce con un mestolino di acqua di cottura. Spolverate con il prezzemolo e servite.

Ingredienti (x4 persone)

320gr mezzi-paccheri
350gr filetti di pesce San Pietro
16 pomodorini ciliegia
2 spicchi d'aglio interi
vino bianco
4 cucchiaini olio extra vergine d'oliva
1/2 cucchiaino di zenzero
fresco grattugiato (o in polvere)
prezzemolo
sale
peperoncino (facoltativo)

