

Tagliolini ai moscardini

Categoria: **Sapore di Mare - Primi Piatti**

Informazioni Generali



Preparazione:
10 min



Cottura:
15 min



Dosi per:
2 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Molto Bassa

In una padella ampia, mettete l'olio, fatelo scaldare, aggiungete il trito di aglio avendo cura di non farlo imbiondire, mettete una punta di cucchiaino di peperoncino, quindi appena inizia a soffriggere, aggiungete i moscardini, precedentemente tagliati a pezzetti di 2 cm quadrati circa, sfumate con il vino bianco.

Fateli cuocere per una decina di minuti a fuoco lento e coperti, al termine aggiustate di sale se necessario. Nel frattempo cuocete la pasta, che andrete a scolare molto al dente.

Aggiungetela al sugo, e fate cuocere per altri 5 minuti. L'ultimo minuto, giratela spesso, in modo che si amalgami bene al sugo del pesce e, aggiungete del pepe nero macinato secondo i vostri gusti.

Lasciate riposare 1-2 minuti e servite.

Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Peperoncino qb
» Olio 2 cucchiari	» Pesce di mare moscardini freschi 300 gr
» Pasta tagliolini 150 gr	» Sale qb
» Pepe qb	» Vino bianco secco 2,5 cl

Consiglio

Purtroppo il prezzo dei moscardini freschi e' un po' alto, ma tutto quello che spenderemo andra' a favore della qualita' del piatto finito.

Garantito

