Pomì
O Così. O Pomì.

Pasta al ragù di pesce

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Filetti di merluzzo (o altro pesce sfilettato a piacere): 400 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pasta: 300 gr
- Pepe: q.b.
- Peperoncino: 1
- Prezzemolo: 2 rametti
- Sale: q.b.

Preparazione

La **pasta con ragù di pesce** è un primo facile e saporito. In estate si ha voglia di mangiare pesce e ho pensato di realizzare un sugo di mare per condire la pasta, è venuta una vera delizia! La pasta con ragù di pesce è molto semplice e veloce da realizzare, in poco tempo porterete in tavola un piatto raffinato che riscuoterà un enorme successo!

1. Versate l'olio extra vergine di oliva all'interno di una padella e fate soffriggere velocemente gli spicchi di aglio tritati ed il peperoncino.
2. Unite i filetti di merluzzo (freschi o surgelati, se usate quest'ultimi fateli scongelare completamente) e, con una forchetta, sgretolateli per ottenere una sorta di macinato grossolano.
3. Lasciate soffriggere il pesce per un minutino e aggiungete poi i ***pomodori a cubetti Pomì***, salate, pepate e proseguite la cottura a fuoco dolce per una quindicina di minuti.
4. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente, tenete da parte un po' di acqua di cottura.
5. Trasferite la pasta nella padella con il condimento, eliminate il peperoncino e aggiungete il prezzemolo tritato, se necessario, versate un pochino di acqua di cottura per rendere il sugo più cremoso.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr