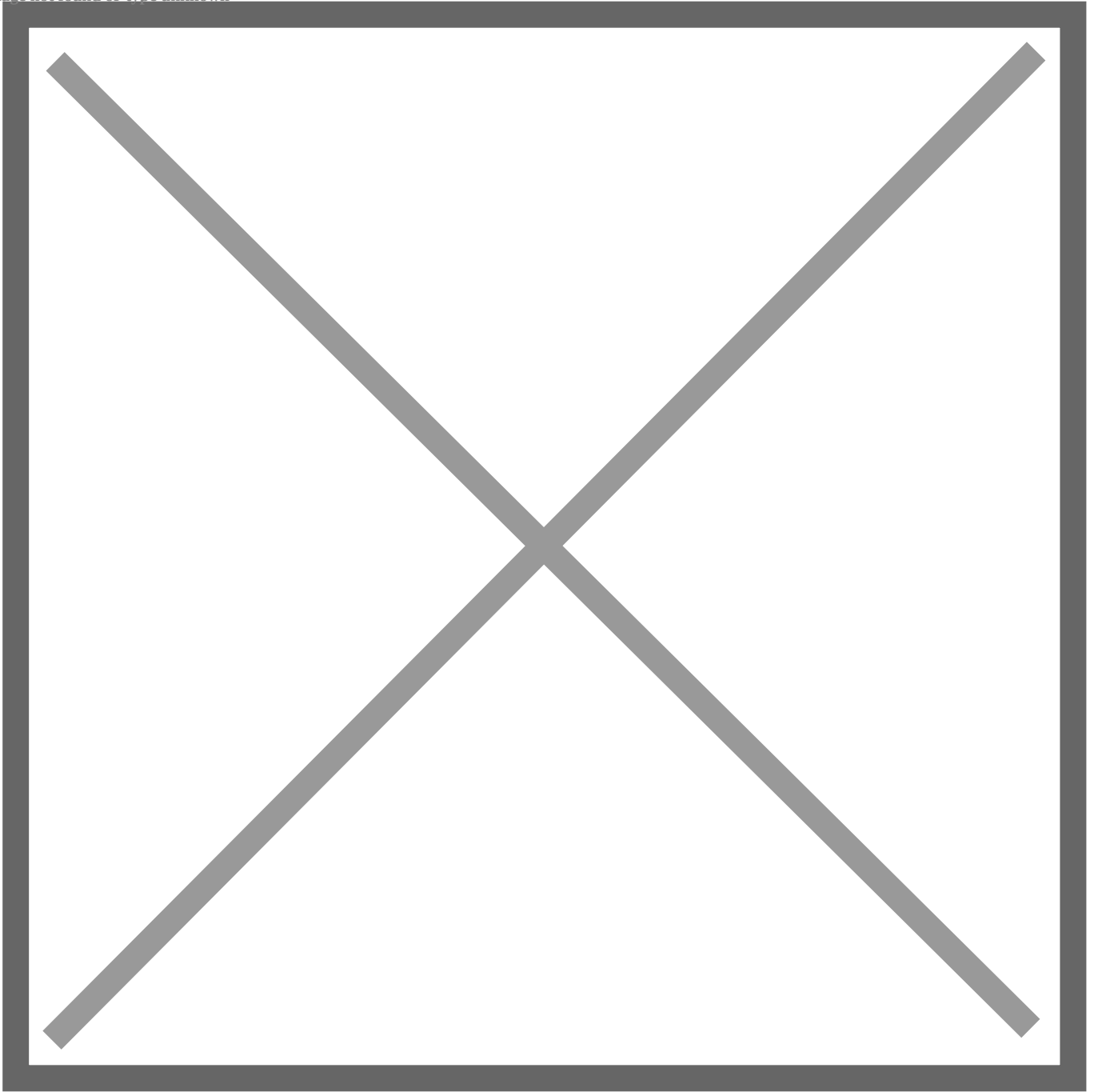


Paccheri con rombo al pomodoro semicrudo

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 320 g di paccheri
- 1 rombo da 1 kg circa [oppure 300 g di filetti di rombo]
- 4 pomodori ramati maturi

- *4 pomodori ciliegini*
- *1 spicchio di aglio*
- *maggiorana secca*
- *maggiorana fresca*
- *olio extravergine di oliva*
- *sale*
- *pepe*

Esecuzione

Lavare i pomodori, sbollentarli e pelarli, togliere i semi e passarli al frullatore. In una padella con abbondante olio extravergine di oliva far rosolare l'aglio, aggiungere quindi la maggiorana abbassando la fiamma. Filtrare l'olio così insaporito e unirlo al pomodoro frullato, aggiustando di sale e di pepe. Nel frattempo in un'altra padella, con un filo di olio, unire i pomodori ciliegini tagliati in quarti e, dopo qualche minuto, la polpa di rombo tagliata a cubetti, facendo rosolare leggermente; salare e pepare il rombo, versare il pomodoro frullato. A questo punto lessare i paccheri in abbondante acqua salata e, una volta scolati, saltarli in padella con il sugo preparato. Se piace, aggiungere un trito di maggiorana fresca.