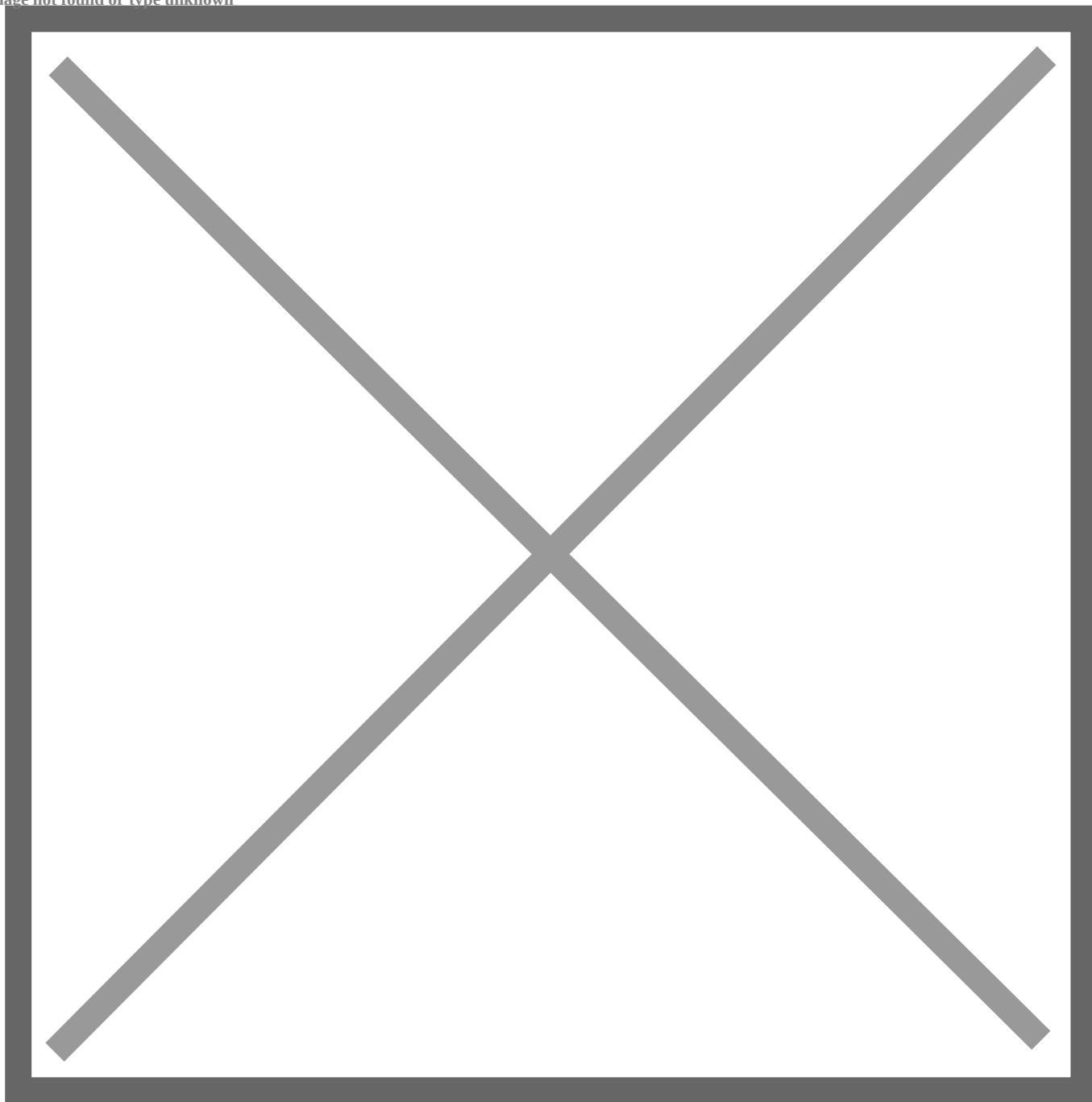


Tagliolini con spigola, carciofi e pomodorini

Image not found or type unknown



Ingredienti per 8 persone

- 1 kg di tagliolini
- 1 kg di spigola
- 4 carciofi
- 400 g di pomodorini Pachino

- 200 ml di brodo vegetale
- peperoncino
- aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale

Esecuzione

Sfilettare la spigola e tagliarne a pezzetti la carne. Scaldare metà dell'olio in una padella antiaderente con il peperoncino e l'aglio schiacciato; unire il pesce e, dopo averlo rosolato, aggiungere un mestolo abbondante di brodo lasciando cuocere per 10 minuti a fuoco lento. Lavare e tritare il prezzemolo, tagliare i carciofi a fettine sottili e i pomodori a metà; unire il tutto alla spigola, bagnare con il brodo vegetale, regolare di sale e cuocere per altri 10 minuti. Scolare i tagliolini al dente e saltarli nel condimento per un minuto aggiungendo una manciata di prezzemolo fresco che darà profumo al piatto.