

ANELLINI

di Mare



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 5 PERSONE



preparazione
60 minuti



difficoltà
media



Stagionalità
4 stagioni

1 busta **Anellini alla Pecorara**
250g **olio e.v.o.**
5 spicchi **aglio**
800g **pomodori a pezzetti**
2 bicchierini **cognac**
500g **pesce misto**
300g **filetto di platessa**
qb **sale**

PREPARAZIONE DEL PESCE MISTO

- ✓ Dorare 3 spicchi di **aglio** con una parte dell'**olio e.v.o.**
- ✓ Aggiungere il **pesce misto** e cuocere a fuoco deciso per **10 minuti**
- ✓ Aggiungere 1 bicchierino di **cognac** lasciando sfumare il tutto
- ✓ Aggiungere i **pomodori** lasciando cuocere per **15 minuti** a fuoco deciso

PREPARAZIONE DELLA PLATESSA

- ✓ A parte soffriggere l'**aglio** con il restante **olio e.v.o.** aggiungendo la **platessa**
- ✓ Rosolare per **5 minuti** circa
- ✓ Aggiungere 1 bicchierino di **cognac** lasciando sfumare il tutto
- ✓ Togliere l'**aglio** e frullare il tutto

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Unire le due salse precedentemente preparate
- ✓ Far cuocere la pasta per circa **10 minuti**, unirla alla salsa facendo mantecare bene il tutto



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette