

---

# SPAGHETTI CON FILETTI DI ORATA

Autore: Maurizio Artusi

Nessuna descrizione

Altre immagini:

Spaghetti  
orata  
pomodori  
aglio  
alloro  
menta  
timo  
olio e.v.  
sale  
pepe



## Preparazione

Pulire il pesce ricavandone dei filetti perfettamente puliti. Preparare un soffritto con olio e aglio quindi aggiungere un trito finissimo di alloro, timo e menta e dopo pochi secondi anche i filetti di orata tagliati a piccoli cubetti, far soffriggere pochi secondi quindi versarvi il pomodoro a pezzetti senza esagerare con la quantità. Far insaporire il tutto per qualche minuto ed infine mantecare con la pasta. A fuoco spento condire con un trito di timo, menta e prezzemolo. Servire con olio e.v.

## Note

|                       |            |                    |         |
|-----------------------|------------|--------------------|---------|
| Tempo di preparazione | 45 min     | Difficoltà         | Normale |
| Porzioni              | 1 porzione | Spesa              |         |
| Nazione/Regione       |            | Costo per porzione |         |

