
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	

