



PASTA

Penne al ragù di cernia



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

530K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Penne rigate

400 g di Cernia

320 g di Pomodori rossi

2 spicchi di Aglio

100 g di Passata di pomodoro

20 cl di Vino bianco secco

Peperoncino

Basilico fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Pulite la cernia da pelle e scarti e tagliatela a cubetti. Lavate i pomodori e riduceteli a dadini.
- In una padella capiente, tipo saltapasta, scaldate un po' d'olio e appassitevi l'aglio a pezzetti, per 1-2 minuti a fuoco basso. Alzate la fiamma, aggiungete il pesce e fatelo leggermente rosolare per un paio di minuti mescolandolo spesso; versate il vino bianco e lasciate evaporare.

- Unite i pomodori e la passata, mescolate delicatamente e aggiustate di sale e di peperoncino. Fate cuocere per circa 8-10 minuti, a fuoco moderato.

- Nel frattempo lessate le penne in acqua bollente salata e scolatele al dente. Trasferitele in padella con il sugo e fatele saltare a fuoco vivace per qualche secondo. Servitele, completando con qualche foglia di basilico.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se sostituite la pasta di semola di grano duro e usate quella di farina integrale, otterrete un sapore più rustico e una consistenza particolare. Dovrete solo stare più attenti alla cottura: levatela circa 1 minuto prima del tempo indicato se dovete saltarla in padella col sugo.

- Se comprate il pesce dal pescivendolo, fatevelo pulire. Per cucinarlo dovete solo lavarlo sotto l'acqua corrente, asciugarlo con della carta assorbente e prepararlo per la ricetta desiderata.