

Spaghetti al ragù di passera

Ecco una ricetta per una cenetta a due, saporita ma delicata.

Ingredienti, per due persone:

spaghetti	g.	160
filetti di passera	g.	140
code di gambero	g.	60
filetti acciuga	pz.	2
pomodorini confit		
olio EVO	CT.	1
verdure per soffritto	CT.	1
aglio	spicchi	1
vino bianco	CT.	2

Preparazione:

Dissalare e sfilettare un'acciuga sotto sale, ricavarne due filetti.

Tagliare a dadi i filetti di passera.

Pulire i gamberi e ricavarne cinque o sei code; tagliarle in due o tre parti.

Mettere a bollire l'acqua per la pasta.

Fare rosolare in una padella antiaderente l'olio d'oliva con le verdure da soffritto tritate (magari quelle della scorta preparata in anticipo...), i filetti d'acciuga e lo spicchio d'aglio tritato finissimo (o, meglio ancora, spremuto).

Lasciar cuocere alcuni minuti e passare rapidamente nel mixer.

Buttare la pasta e contemporaneamente rimettere la base di trito in padella, aggiungere i dadi di passera e farli colorare bene.

Aggiungere i gamberi e farli saltare brevemente.

Bagnare col vino bianco, farlo asciugare a fuoco vivo e, subito prima di versare la pasta, i pomodorini confit.

Versare la pasta nella padella e fare insaporire il tutto in padella per un paio di minuti a fuoco vivo.

Distribuire nei piatti disponendo il condimento eventualmente rimasto in padella sopra gli spaghetti.

Portare in tavola completando per finire con un filo d'olio EVO in ogni piatto.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Volendo, sostituire i pomodori confit con dei pomodori secchi sott'olio: è un altro sapore, sempre particolare, ma ci sta molto bene!
- E, appena riesco a fotografarla, pubblico la versione *di lusso* con pure un paio di seppioline!