

Paccheri allo scorfano *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Tagliate a listarelle (non troppo sottili) i filetti di scorfano, fate soffriggere lo spicchio d'aglio con un filo d'olio, unite i filetti di scorfano e lasciate cuocere alcuni minuti, sfumate con il vino bianco e lasciate asciugare, unite i pomodori interi (precedentemente sbollentati per qualche secondo) salate pepate e lasciate cuocere coperto per 15 minuti a fuoco basso.

A fine cottura unite il prezzemolo tritato. Condite la pasta con il sughetto preparato e buon appetito.

RICETTA TRATTA DAL MIO BLOG DI CUCINA

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Dosi per 2 persone

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

2 FILETTI DI SCORFANO, 300 GR DI
POMODORINI, 200 GR DI
PACCHERI, UNO SPICCHIO
D'AGLIO, 1/2 BICCHIERE DI VINO
BIANCO SECCO, OLIO EVO, SALE E
PEPE