



Vizio & Sfizio

MACCHERONCINI CON AMATRICIANA DI MARE (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

250 gr. maccheroncini o chitarrine all'uovo (La Pasta di Aldo)

150 gr. storione affumicato (o pesce spada affumicato)

250 ml. salsa di pomodoro di Pachino (Campisi)

prezzemolo, erba cipollina, aglio, peperoncino

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

In un'ampia padella rosolate l'aglio nell'olio. Quindi unitevi la salsa di pomodoro e fate restringere. Unite lo storione tagliato a pezzetti. Regolate di sale, peperoncino o pepe e cospargete con il prezzemolo tritato e l'erba cipollina sforbiciata. Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Scolatela al dente e fatela saltare in padella con il condimento, eventualmente bagnate con qualche cucchiaio della sua acqua di cottura. Rifinite con un filo d'olio e servite.

Buon Appetito !!!