
MEZZE PENNE AL SUGO DI SCORFANO

Ingredienti per 8 persone:

- 600 g di pasta tipo mezze penne,
- 1 scorfano di 1 kg,
- 600 g di pomodori pelati,
- 100 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Dal pescivendolo fatevi sfilettare lo scorfano conservando la testa e le lische.

Scaldate l'olio in un tegame e fatevi soffriggere gli spicchi d'aglio schiacciati.

Unitevi la testa e le lische dello scorfano e fateli rosolare bene.

Bagnate con il vino e, una volta evaporato, unite i pomodori spezzettati.

Salate e lasciate cuocere per circa un quarto d'ora quindi passate il sugo dal passaverdura, raccoglietelo in una padella ampia e fate alzare il bollore.

Adagiatevi i filetti di pesce, insaporiteli con sale e pepe e lasciateli cuocere per cinque minuti.

Lessate le mezze penne, scolatele molto al dente, versatele nella padella con il sugo e fatele saltare per qualche minuto mescolandole continuamente con due forchettoni.

Servitele completando il condimento con poco olio crudo e con il prezzemolo tritato.