

# PAPPARDELLE AL PARAGO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 500 g di parago,
- aglio,
- prezzemolo,
- peperoncino,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1 cipolla,
- passata di pomodoro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

In un tegame capace di contenere il pesce intero soffriggere in due cucchiaini di olio una carota, una cipolla e un gambo di sedano, tutto tagliato a dadini, quindi cuocervi a fuoco lento il pesce eviscerato e squamato.

Nel frattempo soffriggere in una larga padella aglio, prezzemolo e peperoncino.

Quando il pesce è cotto (circa 15-20 minuti) toglierlo dal tegame, diliscarlo e passare la polpa al setaccio facendolo cadere direttamente nella padella con il soffritto di aglio, prezzemolo e peperoncino.

Far insaporire per circa 5 minuti poi aggiungere la passata di pomodoro (ne basta poca, giusto per dare un po' di colore) e far cuocere per altri 10 minuti.

Cuocere al dente le pappardelle, scolarle, quindi farle saltare brevemente nella salsa di pesce.