

PAPPARDELLE E FILETTI DI TRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 12 triglie piccole,
- 2 zucchine,
- 3 pomodori,
- 2 peperoni spagnoli piccoli,
- 1 cipolla,
- timo,
- aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Tagliare le zucchine a julienne (un po' grossa), rosolarle a fuoco vivo per 10 minuti in due cucchiai di olio extra-vergine con due spicchi d'aglio, salarle quindi lasciarle riposare in un piatto inclinato per liberarle dall'eccesso d'olio. Far marinare in un cucchiaio d'olio aromatizzato con timo fresco i pomodori maturi e profumati, mondati dai semi e tagliati a filetti.

Tagliare i peperoni a pezzetti e farli stufare per 20 minuti in un soffritto di olio e cipolla tritata, quindi frullarli e passarli al setaccio per ottenere una salsa.

Sfilettare le triglie, friggerle brevemente in un largo tegame, con olio e aglio schiacciato, sale e pepe, quindi aggiungervi la pasta cotta al dente, la salsa di peperoni, le zucchine, i pomodori marinati ed eventualmente qualche cucchiaio di acqua della pasta.

Mantecare bene, completare con abbondante prezzemolo tritato e portare subito in tavola.