
RIGATONI IN SALSA DEI QUATTRO LADRI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo rigatoni,
- 200 g di pesce misto da frittura,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato,
- 1 gambo di sedano,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 chiodi di garofano,
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe bianco.

Bollire in poca acqua salata il pesce, tutte le verdure ed i chiodi di garofano per un'ora.

Passare tutto al passaverdure.

Porre in una casseruola l'olio ed il concentrato di pomodoro sciolto in un bicchiere d'acqua tiepida.

Quando il sugo si sarà addensato, unire il passato e portare a cottura per 15 minuti.

Cuocere in abbondante acqua salata i rigatoni.

Scolarli al dente e condirli con la salsa macinando pepe bianco a piacere.