

SPAGHETTI AL CARTOCCIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 300 g di palombo,
- 1/2 cipolla,
- 2 coste di sedano,
- 1 carota piccola,
- 400 g di pomodori,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- origano,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate il pesce e tagliatene la polpa a tocchetti.

Scaldate in una padella l'olio e unite la cipolla tagliata ad anelli sottili.

Quando inizia a imbiondire aggiungete un trito di sedano e carota.

Fate insaporire per qualche minuto a fuoco dolce e unite la polpa dei pomodori.

Regolate di sale e di pepe e aromatizzate con due o tre pizzichi di origano.

Lasciate asciugare un poco a salsa facendola cuocere a fiamma vivace per 10 minuti circa.

Aggiungete il pesce, salate, bagnate con il vino bianco secco e lasciatelo evaporare a fiamma vivace.

Mettete il coperchio e cuocete il ragù di pesce per 20 minuti a fuoco dolce.

Nei frattempo lessate gli spaghetti, scolateli piuttosto al dente e disponeteli in una zuppiera in modo da poterli condire agevolmente con la salsa.

Stendete sulla placca un foglio di carta da forno, trasferitevi gli spaghetti, coprite con un secondo foglio e chiudete arrotolando insieme i lembi.

Scaldate il forno a 250 gradi e infornate per 3-4 minuti.