

BUSIATA CON FILETTO DI PERSICO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di filetto di pesce persico
- 1 spicchio di aglio
- 1 zucchina
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- olio d'oliva extra-vergine

Per la pasta:

- 2 uova
- 15 cucchiaini di farina 00
- sale

Preparare la pasta, tagliarla a listarelle e arrotolarla su uno stecchino.
Far rosolare l'olio e l'aglio, aggiungere il pesce tagliato a listarelle e la zucchina a cubetti.
Far rosolare bene e aggiungere un mestolo d'acqua leggermente salata.
Scolare la pasta dopo 2 minuti e tirarla in padella con olio.
Servire spolverando col prezzemolo.