Pomì
O Così. O Pomì.

Pasta alla pescatora



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Misto di mare (gamberi, calamari, cozze): 300 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pasta: 350 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Vino bianco: mezzo bicchiere

Preparazione

La pasta alla pescatora è un primo di mare delizioso, molto semplice e veloce da preparare. In pochi minuti e senza stare ore ai fornelli, porterete in tavola un piatto gustosissimo e raffinato, la pasta alla pescatora è saporita e piace proprio a tutti!

Per questa ricetta potete usare sia il pesce fresco che quello surgelato, se usate quello surgelato, fatelo scongelare completamente prima di cucinarlo.

In una padella versate l'olio extra vergine di oliva e fate imbiondire lo spicchio di aglio ed il peperoncino. Eliminate poi i due ingredienti e versate i **Pomodori a Cubetti Pomì**, fateli soffriggere per qualche secondo e unite poi il misto di mare. Sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere per 10 minuti, coprite la padella con un coperchio.

Cuocete la pasta in acqua salata e scolatela al dente. Mettete la pasta all'interno della padella con il condimento e aggiungete un pizzico di pepe nero e prezzemolo tritato, fatela insaporire per bene.

Impiattate la pasta alla pescatora e gustatela ben calda, è cremosa, profumata e gustosissima!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

