



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

320 g Spaghetti

300 g Pomodori piccadilly
o perini

1 Orata (500 g)

1 Spicchio d'Aglio

50 ml Vino bianco

q.b. Prezzemolo tritato

q.b. Sale e pepe

q.b. Olio evo

q.b. Fumetto di orata

Per sfilettare l'orata, iniziare col tagliare la testa al limite delle branchie. Fare scorrere un coltello affilato e flessibile, tenendolo aderente alla lisca partendo dal lato della testa fino alla coda. Ripetere l'operazione dall'altro lato per ottenere il secondo filetto. Con una pinzetta eliminare le spine e tagliare a dadini i filetti, togliendo nello stesso tempo la pelle. Basta tenere il coltello trasversale. Preparare il fumetto con gli scarti di orata. **Consiglio:** il fumetto che vi avanzerà potrete congelarlo e utilizzarlo per altre ricette. Nel frattempo, **lavare i pomodori e inciderli con un coltello.** Scottarli nell'acqua bollente, poi scolarli, passarli sotto l'acqua fredda, togliere la pelle e i semi e tagliarli a dadini. Quando è tutto pronto, **portare a bollire una pentola con abbondante acqua salata**, buttare gli spaghetti e cuocerli al dente. Poi mettere sul fuoco una padella, **scaldare un filo di olio evo e far rosolare l'aglio.** **Unire i dadini di pomodoro** cuocere a fiamma media solo un paio di minuti poi **versare anche i bocconcini di pesce.** **Sfumare con il vino bianco**, farlo evaporare e quindi **aggiungere un mestolo di fumetto** ancora caldo. **Salare, pepare e aromatizzare con il prezzemolo tritato.**

SPAGHETTI ALL'ACQUA PAZZA



Quando gli **spaghetti sono molto al dente**, scolarli e versarli nella padella con il condimento. Alzare la fiamma al massimo e mescolare in modo da **far insaporire la pasta** che assorbirà il liquido del sugo e finirà di cuocere. Servire gli spaghetti all'acqua pazza belli caldi!