

Tagliolini al ragu di trota salmonata



La trota salmonata è pesce d'acqua dolce dalle mille potenzialità; in questa ricetta si esibisce in un succulento sugo che avvolge e arricchisce una pasta all'uovo (si sposa perfettamente con questo ragù) rigorosamente fatta in casa. Ottimi sono i tagliolini, ma non da meno sarebbero gli spaghetti alla chitarra o le tagliatelline.

La trota salmonata è pesce d'acqua dolce dalle mille potenzialità; in questa ricetta si esibisce in un succulento sugo che avvolge e arricchisce una pasta all'uovo (si sposa perfettamente con questo ragù) rigorosamente fatta in casa. Ottimi sono i tagliolini, ma non da meno sarebbero gli spaghetti alla chitarra o le tagliatelline.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di tagliolini fatti in casa
- 2 filetti di trota salmonata
- passata di pomodoro
- cipolla
- aglio
- peperoncino
- prezzemolo tritato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Esecuzione

Mettere in una casseruola gli odori tritati e l'olio; far soffriggere e poi aggiungere il pomodoro. A cottura completata unire i filetti di trota, il sale, il pepe e il peperoncino e farli cuocere per circa 10 minuti. Lessare i tagliolini in abbondante acqua salata, scolarli al dente e aggiungere il condimento con un po' di prezzemolo tritato.

Fonte immagine: alberghiera.it