

Spaghetti alla chitarra con sugo di merluzzo



La primavera non vuole arrivare, ma inizia a salire la voglia di mare, quindi oggi FraSi in cucina vi propone gli spaghetti alla chitarra con sugo di merluzzo. Vi assicuriamo che sono buonissimi!

Ingredienti per 2 persone

200 g di spaghetti alla chitarra

2 filetti di merluzzo (non troppo grandi)

1 zucchina

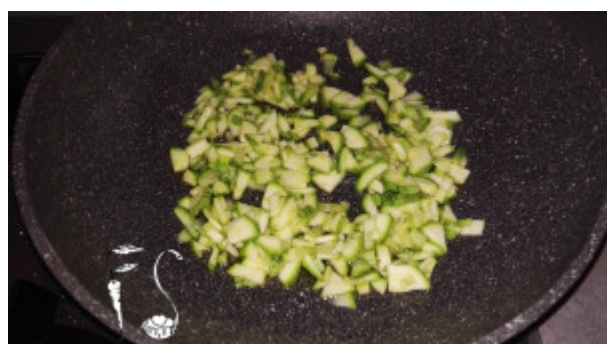
60 g circa di salsa di pomodoro

vino bianco (1 bicchiere circa)

olio evo

sale e pepe

Per prima cosa prepariamo il sugo. Mettete un filo d'olio evo in una padella. Tagliate a mezzaluna la zucchina e mettetela a cuocere in padella a fuoco medio per circa 8/9 minuti.



Quando la zuccina inizia ad ammorbidirsi, aggiungete il merluzzo spezzettato grossolanamente e lasciatelo andare per qualche minuto in padella. Sfumate con il vino bianco (io ho usato una Vernaccia di San Gimignano) e lasciate evaporare tutto il vino.



Aggiungete la salsa di pomodoro e continuate a cuocere ancora per 2/3 minuti circa. Aggiustate di sale e pepe e il sugo è pronto.

In una casseruola portate a bollore l'acqua, salate e buttate gli spaghetti alla chitarra, che cuociono in circa 12 minuti. Scolateli un po' al dente e, con un po' di acqua di cottura, saltateli in padella col sugo.

E porterete in tavola un piatto molto semplice ma veramente delicato e gustoso! Buon appetito!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)