

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pappardelle e Tagliatelle

PAPPARDELLE *al* RAGÙ DI LAGO

400 g (16 nidi) di Pappardelle
50 g di trota salmonata filettata
50 g di lavarello filettato
50 g di pesce persico filettato
10 pomodorini ciliegia
olio extravergine di oliva
vino bianco secco, aglio
timo, prezzemolo
sale, pepe bianco

Chef Ferruccio Castelli / Ass. Cuochi di Lecco

Tagliate tutto il pesce a quadretti. Scaldate in una padella l'aglio tritato con un po' di olio, fate rosolare e aggiungete i quadretti di pesce. Dorateli leggermente, bagnate con un po' di vino bianco e lasciate sfumare. Incorporate quindi i pomodorini tagliati a spicchi e cuocete per un minuto.

Nel frattempo cuocete le Pappardelle in abbondante acqua bollente salata, cola-tele al dente e saltatele nella padella coi pesci e un'aggiunta di poca acqua di cot-tura. Lasciate che l'acqua si riduca, quindi, per completare il piatto, spolverate con il timo, il pepe e il prezzemolo.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto