

# PESCHERIA CALVISI

## RICETTA DEL GIORNO

### "SPAGHETTI AL SUGO DI GALLINELLA DI MARE"

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g di spaghetti, 6 filetti di gallinella, vino bianco, passata di pomodoro, 10 pomodorini, olive, aglio e prezzemolo.

#### PREPARAZIONE:

Tagliate a cubetti i filetti di gallinella di mare e fatela cucinare in padella per qualche minuto con aglio e olio. Aggiungete il vino bianco e fatelo sfumare a fiamma alta. Mettete da parte i cubetti di gallinella e nella stessa padella cucinate per circa 10 minuti la passata di pomodoro. Tagliate i pomodorini, il prezzemolo e le olive in modo da aggiungerli insieme alla gallinella a pochi minuti prima di saltarci dentro degli spaghetti cucinati al dente.

BUON APPETITO!

