



Bavette con pesce all'arancia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - vongole - pesce - pasta secca

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 g di bavette
500 g di vongole veraci
un'arancia mezzo bicchiere di vino bianco
200 g di polpa di pescatrice
2 spicchi d'aglio
15 pomodori secchi sott'olio
erba cipollina
olio sale

- 1) Lasciate a bagno le vongole in acqua fredda salata per 2 ore, scolatele, sciacquatele, mettetele in una padella con la scorza di mezza arancia, il vino, uno spicchio d'aglio e 2 cucchiaini di olio. Coprite, fate aprire le conchiglie, scolatele e filtrate il fondo di cottura.
- 2) Tritate l'aglio rimasto e rosolatelo in 4 cucchiaini di olio, unite la pescatrice a dadini, cuocete per 2-3 minuti, salate, bagnate con il succo dell'arancia e unite i pomodorini sgocciolati.
- 3) Lessate la pasta, scolatela al dente, trasferitela nella padella con il pesce, unite il fondo di cottura delle vongole e terminate la cottura. Rovesciate la pasta in una terrina, unite le vongole senza i gusci, un cucchiaino di erba cipollina tagliuzzata e servite subito.