



Linguine al cefalo - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Primi piatti - pasta con pesce - vongole

ho bollito un piccolo cefalo in acqua salata con una carota, un rametto di prezzemolo, uno spicchio di aglio e una cipolla.

cotto il pesce l'ho scolato, diliscato e ho messo in una ciotola la sua carne, che poi ho sminuzzato con una forchetta

mentre bolliva l'acqua per la pasta, in una padella antiaderente ho dorato 1/2 cipolla tritata con uno spicchio di aglio in 4 cucchiaini di olio evo.

ho tolto l'aglio e ho messo dentro la polpa del cefalo, ho aggiunto 1/2 bicchiere di vino bianco secco e lasciato sfumare, poi ho aggiunto un cucchiaino di uova di lompo rosse e due cucchiaini di vongole in vasetto con 2 cucchiaini della loro acqua, mescolando bene.

Quando s'è cotta la pasta, (io ho usato le linguine, ma anche gli spaghetti sarebbero andati bene...) l'ho scolata e versata nella padella col pesce, aggiungendo una manciata di prezzemolo tritato e una spruzzatina di pepe macinato fresco....

