



FETTUCCINE AL RAGÙ DI PESCATRICE

Ingredienti per 6 persone:

250 g di fettuccine all'uovo, 200 g di trancio di rana pescatrice, 150 g di asparagi selvatici, un pomodoro, aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione:

Eliminare la pelle e la lisca della pescatrice e tagliare la polpa a piccoli tocchetti (lasciarne alcune fette intere per guarnire il piatto). Lavare gli asparagi, raccogliarli in una casseruola, quindi aggiungere uno spicchio di aglio schiacciato, una manciata di prezzemolo tritata grossolanamente, 3 cucchiaini di olio e un mestolino d'acqua. Salare, incoperchiare e lasciare stufare a fiamma bassa per sette o otto minuti, avendo cura di mescolare delicatamente di tanto in tanto. Incorporare il pesce agli asparagi, salare e pepare. Incoperchiare e proseguire la cottura per dieci minuti. Se necessario aggiungere altra acqua, ma poca per volta. Cuocere le fettuccine, scolarle al dente e saltarle in padella con il sugo diluito con pochissima acqua di cottura della pasta; distribuirle nei piatti, completare con una generosa macinata di pepe e un filo d'olio, guarnire con le fette di pescatrice e servire ben calde.