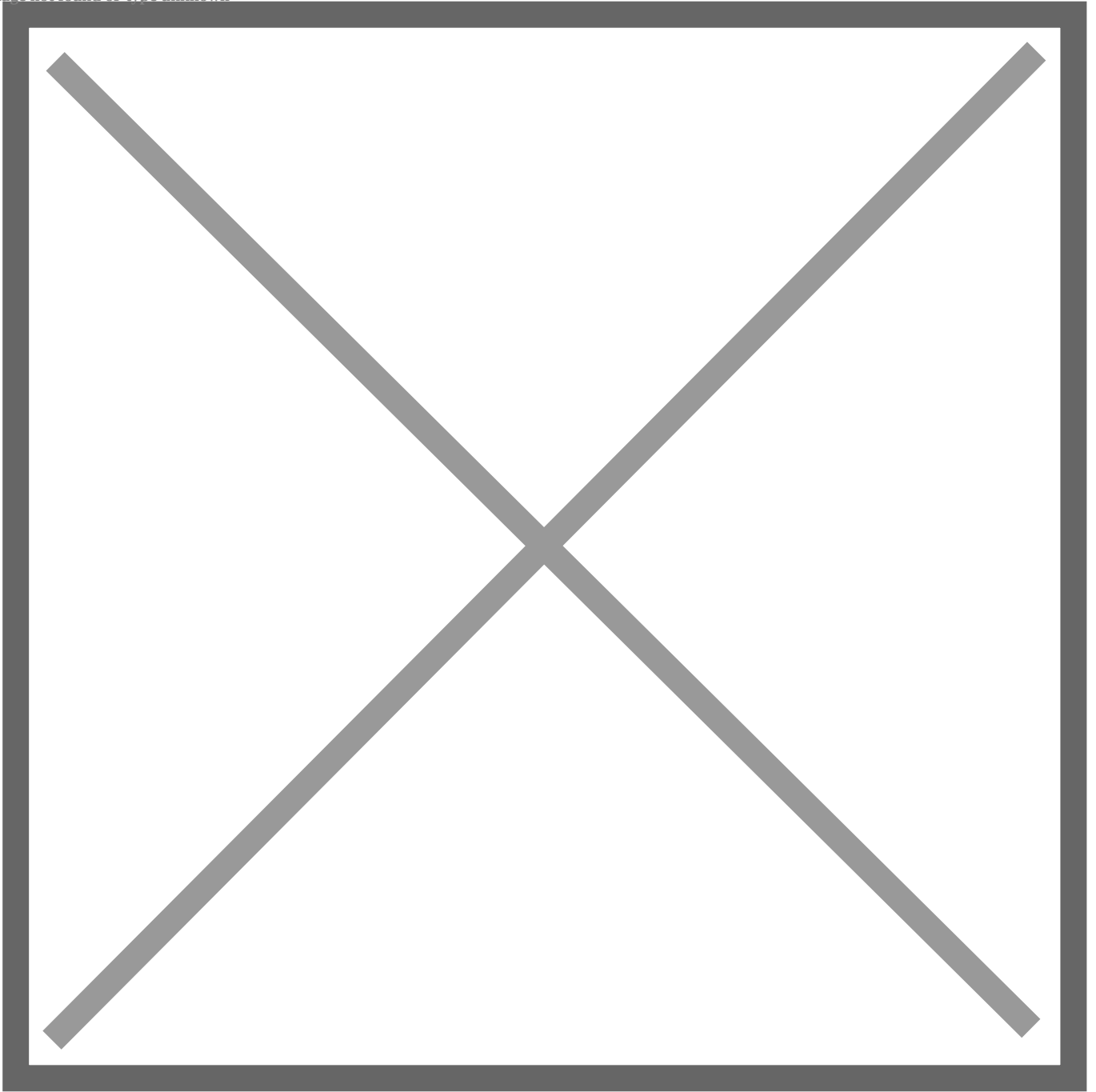


Mezze maniche con spigola e olive taggiasche

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 350-400 g di *mezze maniche*
- 1 *spigola* da 450 g *fresca e sfilettata*

- *500 g di pomodori Pachino*
- *30 g di olive taggiasche*
- *Aglio*
- *Peperoncino*
- *prezzemolo*
- *olio extravergine di oliva*
- *sale*

Esecuzione

Prendere una pentola e fare bollire l'acqua per la pasta con del sale. Nel frattempo rosolare l'aglio con poco olio e peperoncino in una padella, aggiungere i pomodori tagliati a metà e salati, le olive e in ultimo i filetti di spigola facendo insaporire il tutto. Quando le mezze maniche saranno pronte, scolarle diretta mente nella padella e mantecare con la salsa, quindi - prima di servire – spolverizzare con il prezzemolo.