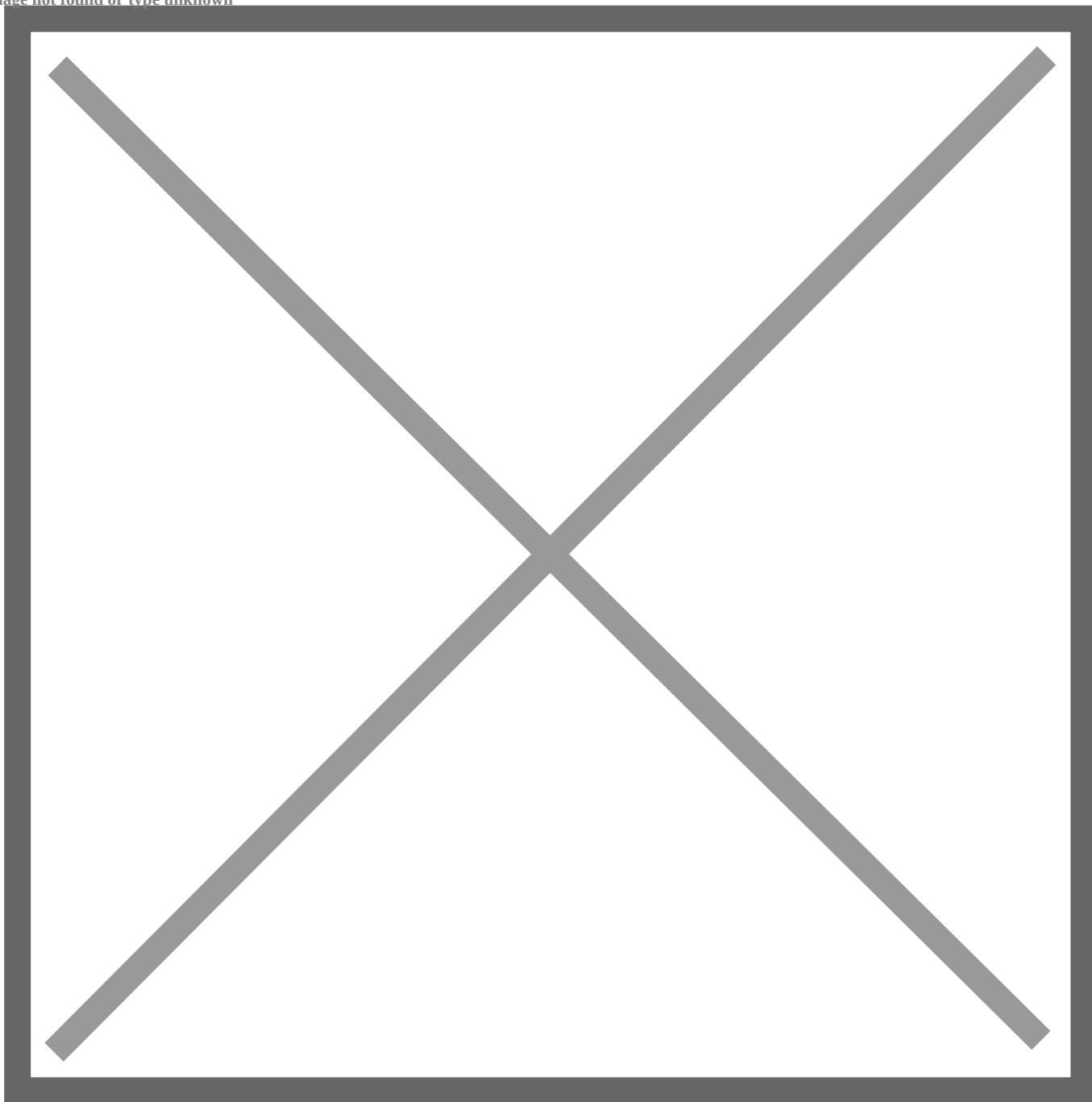


Spaghetti al ragù di trota e gamberi di fiume

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 450 g di spaghetti
- 1 trota spinata
- 1,2 kg di gamberi di fiume
- 700 g di polpa di pomodoro

- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

- 2 bicchieri di vino bianco

- 1/2 cipolla

- 1 spicchio di aglio

- prezzemolo

- olio extravergine di oliva

- sale

Esecuzione

Soffriggere lo spicchio di aglio nell'olio di oliva e aggiungere i gamberi, per poi bagnarli con il vino bianco, che andrà fatto sfumare. Unire il concentrato di pomodoro e cuocere per qualche minuto a fuoco basso. Nel frattempo mettere in un'altra casseruola un po' di olio di oliva. la cipolla, la polpa di pomodoro e la trota spinata. Quando inizia il bollore, passare tutto nella casseruola dei gamberi e portare a cottura. Lessare infine gli spaghetti in abbondante acqua salata. scolarli al dente e saltarli nel sugo, aggiungendo il prezzemolo tritato.