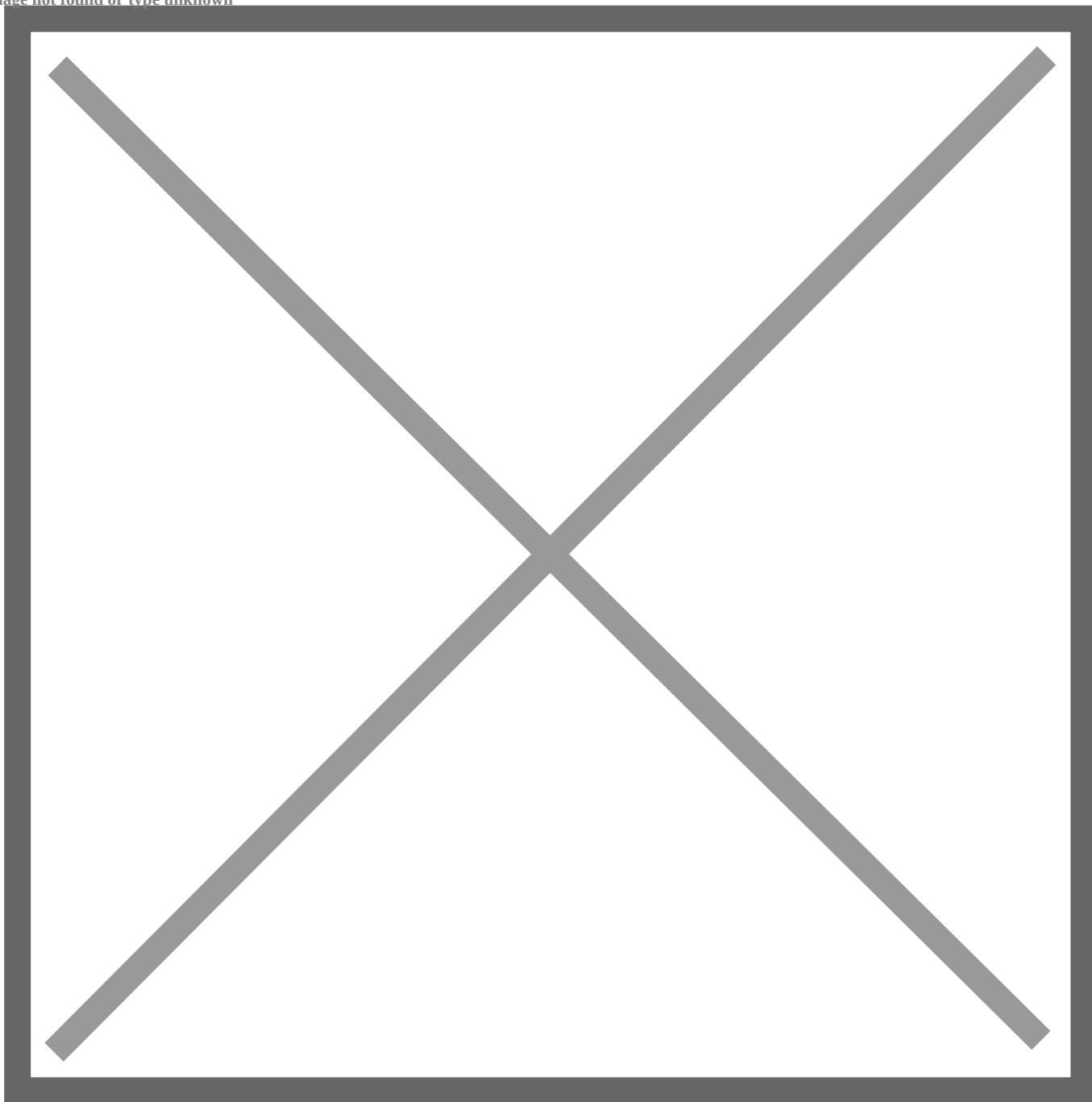


Tagliolini al ragù di trota salmonata

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 500 g di tagliolini fatti in casa
- 2 filetti di trota salmonata
- passata di Pomodoro
- cipolla

- €€€€€€€ aglio
- €€€€€€€ peperoncino
- €€€€€€€ prezzemolo tritato
- €€€€€€€ olio extravergine di oliva
- €€€€€€€ sale
- €€€€€€€ pepe

Esecuzione

Mettere in una casseruola gli odori tritati e l'elio: far soffriggere e poi aggiungere il pomodoro. A cottura completata unire i filetti di trota, il sale, il pepe e il peperoncino e farli cuocere per circa 10 minuti. Lessare i tagliolini in abbondante acqua salata, scolarli al dente e aggiungere il condimento con un po' di prezzemolo tritato.