

LE NOSTRE RICETTE

PRIMO PIATTO

Linguine risottate al Prosecco e pesce spada

Ingredienti per 4 persone

Linguine di grano duro 320 gr
Filetto di pesce spada 300 gr
Prosecco Brut q.b.
Brodo di pesce q.b.
Aglío 3 spicchi
Prezzemolo - olio evo - sale pepe q.b.
Limone 1



Procedimento

In una padella scaldate un po' d'olio con l'aglio, tagliate il pesce spada a cubetti e rosolatelo nell'olio per qualche minuto, mettetelo da parte. Nella stessa padella posate la pasta secca, versate un po' di Brut per ammorbidirla e cuocete come si procede con il risotto, alternando al bisogno il brodo di pesce e il vino fino a cottura della pasta. Regolate di sale e pepe, unite il pesce e mescolate bene. Spolverizzate con il prezzemolo e una grattugiata di scorza di limone.

Note

Ottimo l'abbinamento con lo stesso Prosecco Superiore Brut D.O.C.G.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it