

Ragù di sgombro

Ingredienti per 2 persone

Uno sgombro fresco da 400gr

pomodorini gr 200

prezzemolo

origano

olio d'oliva

sale

pepe

vino bianco



Filettare lo sgombro e ridurlo a pezzetti. Rosolarlo in una padella con olio e sfumare con un dito di vino bianco. Una volta evaporato il vino, aiutandosi con una paletta forata, togliere lo sgombro dalla padella ponendolo in una terrina. Nel fondo di cottura mettere il prezzemolo tritato, una volta appassito versare i pomodorini spaccati a metà o in quarti se grossi. Aggiungere l'origano se piace e regolate a sale e pepe. Cuocete poco i pomodorini e aggiungete lo sgombro già cotto alla fine. Conditeci della pasta corta tipo pennette cotta al dente.