

SEDANI al BATTUTO di TRIGLIE, SEDANO e LIMONE

Ingredienti

360 g di fusilli di grano duro

500 g di triglie

3 coste sedano verde

1 limone biologico

1 spicchio d'aglio

Olio EVO qb

Sale integrale qb

Pepe bianco qb

Prezzemolo fresco qb

Pulite le triglie, squamatele, eliminate le interiora, la testa e sfilettatele.

Eliminate la pelle e tagliate finemente riducendoli a piccoli dadini.

Fate soffriggere l'aglio tritato in pochi olio in una padella capiente.

Unite il sedano mondato e tagliato a dadini piccoli (*brunoise*), fate soffriggere per alcuni minuti quindi aggiungete anche le triglie.

Regolate si sale, unite la buccia del limone e poco succo.

Lasciate cuocere e solo alla fine unite pepe e prezzemolo, tenete da parte.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e tenete da parte dell'acqua di cottura.

Versate la pasta nella padella con il ragù di triglie, unite poca acqua di cottura e saltatela per pochi minuti.

Servite con altro prezzemolo (a piacere) e del pepe bianco.