

Fusilli con pescatrice, pomodori e olive verdi

Ingredienti per 6 persone:

480 gr.di pasta fusilli corti
350 gr.di tranci di rana pescatrice
24 pomodorini datterini
80 gr.di olive verdi denocciolate
200 gr.di cipolla tritata
100 ml.di vino bianco
15 gr.di farina
4-5 foglie di basilico
120 ml.di olio evo
sale e pepe

Preparazione

Lavate i pomodorini, asciugateli e tagliateli a fettine.

Lavate i tranci di pesce e asciugateli tamponandoli con carta da cucina.

Tagliate la polpa dei tranci a dadi, rosolateli da tutti i lati 2 minuti in una padella con 45 ml. d'olio, salateli e pepateli, bagnateli con il vino e fatelo evaporare 5 minuti.

Estraete i dadi di pesce dal tegame e teneteli in caldo.

Rosolate la cipolla tritata nel fondo di cottura del pesce, spolverizzatela con la farina e mescolate bene con un cucchiaino di legno.

Bagnate con un bicchiere d'acqua e lasciatela evaporare 10 minuti a fuoco basso, mescolando spesso.

Versate abbondante acqua in una pentola, salatela e portatela a bollore, lessatevi i fusilli 12 minuti o per quanto indicato.

Sgocciolate le olive dalla loro salamoia e frullatele con qualche foglia di basilico, versando a filo l'olio rimasto e due cucchiaini di acqua di cottura della pasta.

Scolate i fusilli al dente e versateli nella padella assieme al condimento, aggiungete le rondelle di pomodorini, i dadi di pesce e il frullato di olive. Mescolate bene e fate insaporire

1 minuto a fuoco medio, regolate di sale, pepate e mescolate.
Servite subito.