



Passatelli asciutti al pesce

Preparare i [passatelli in modo tradizionale](#).

Preparazione del brodo di pesce:

sedano, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, 1 foglia di alloro, 6/7 grani di pepe, sale.

Far bollire per 20/30 minuti, aggiungere i paganelli eviscerati ma con la testa per 15 minuti circa.

Passare al colino da brodo (molto fine). Nel brodo così ottenuto cuocere per alcuni minuti i passatelli.

Preparazione del sugo: Rosolare velocemente aglio e prezzemolo, unire i calamari a pezzetti, rosolarli fino a quasi cottura completa, unire gli scampi a pezzi, i pomodorini a filetti, sale e peperoncino a piacere, e far rosolare il tutto per alcuni minuti.

Unire i passatelli e farli saltare in padella.

Guido Pasini

[Read More](#)
