BAVETTE AL SUGO DELICATO DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di bavette,
- 200 g di filetti di sogliola,
- 200 g di filetti di nasello,
- 2 spicchi d'aglio,
- prezzemolo,
- basilico,
- 500 g di polpa di pomodoro,
- 4 cucchiai d'olio,
- 1 cipolla,
- peperoncino,
- sale,
- pepe.

Scongelare il pesce, tagliarlo a pezzetti e farlo insaporire con la cipolla tritata e l'olio.
Unire il peperoncino, l'aglio, il basilico e il prezzemolo tritati.
Cuocere per 10 minuti, poi unire il pomodoro.
Salare e finire di cuocere.
Condire la pasta con il sugo di pesce e servire come piatto unico.