BUCATINI AL NASELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di bucatini,
- 300 g di fiori di nasello,
- 2 foglie di alloro,
- 500 g di pomodori pelati,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe,
- olio.

Lessate il pesce con acqua aromatizzata con la cipolla, l'alloro e alcuni grani di pepe.
Rosolate l'aglio in una casseruola con l'olio, unite i pomodori sminuzzati e un po' di pepe.
Cuocete 20 minuti.
Unite il nasello tagliato a tocchetti, salate e fate insaporire ancora 5 minuti.
Nel frattempo avrete fatto cuocere i bucatini in abbondante acqua salata.
Scolateli al dente e conditeli con il sugo preparato.