BAVETTE SUL PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo bavette
- 180 g di calamari, seppioline, scampi (pezzetti)
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1/3 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- prezzemolo
- sale

Mettere nella padella olio, aglio e peperoncino, fare rosolare e aggiungere il pesce tagliato a pezzetti.
Bagnare con il vino e fare cuocere.
Mettere quindi le bavette a crudo, aggiungere acqua calda come per fare il risotto e, per bene amalgamare la pasta, girarla in continuazione con un mestolo di legno fino a cottura ultimata.
Guarnire con del prezzemolo tritato.