

SPAGHETTI CON PESCE E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 150 g di code di gamberi fresche,
- 200 g di zucchine,
- 100 g di filetti di merluzzo,
- 100 g di pesce spada,
- 20 g di cipolla,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spicchio di aglio,
- origano,
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Spuntate le zucchine e tagliatele a rondelle.

Passate i filetti di merluzzo e il pesce spada al tritatutto elettrico sino ad ottenere un composto omogeneo.

Salatelo, pepatelo e ricavatene tante piccole polpette, della grandezza di una noce.

Tritate la cipolla con lo spicchio d'aglio e fate appassire il trito in una padella in cui avrete fatto scaldare tre cucchiaini d'olio.

Bagnate il soffritto con il vino bianco secco, quindi unite le polpette, le code di gamberi sgusciate e lavate e l'origano.

Salate e pepate, mettete il coperchio e fate cuocere a fuoco dolce per qualche minuto.

Nel frattempo fate scaldare i rimanenti 3 cucchiaini di olio in una padella e fate cuocere le zucchine, che devono rimanere croccanti.

Lessate gli spaghetti e scolateli molto al dente.

Poneteli in una terrina e conditeli con il sugo di pesce e le zucchine.

Cospargeteli con il trito di erbe aromatiche e trasferiteli su un foglio di alluminio già allargato sulla placca del forno.

Coprite con un secondo foglio e chiudete per formare un cartoccio.

Terminate la cottura in forno già caldo (250 gradi) per 5 minuti.