

PRIMI PIATTI

Tagliolini al curry e pescatrice

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo tagliolini all'uovo	350 g
Coda di rospo (rana pescatrice)	400 g
Zucchine	200 g
Carota	1
Porro	1
Curry	1 cucchiaino
Panna	200 g
Farina	1 cucchiaino
Burro	60 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Private la pescatrice della pelle, delle eventuali spine e della lisca centrale, quindi tagliatela a dadini. Fate fondere il burro in un tegame, unite il porro pulito e affettato, la pescatrice e il curry.
- 2 Salate, pepate, spolverizzate con un cucchiaino scarso di farina, mescolate e bagnate con la panna. Cuocete a fuoco moderato per 5 minuti, poi aggiungete le carote e le zucchine mondate e tagliate a julienne.
- 3 Regolate di sale e spegnete il fuoco. Lessate i tagliolini in abbondante acqua bollente salata, scolateli un po' al dente e conditeli subito con il sugo preparato.
- 4 Mescolate delicatamente. Trasferite la pasta in una pirofila imburrata e mettetela nel forno a 200 gradi per 20-25 minuti.