

Tagliolini al Sugo di Pesce di Lago

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

200 g di tagliolini di pasta fresca all'uovo (fatta con uova e tuorli ogni kg di farina)

200 g di pesce pescato (persico, anguilla, tinca, trota ecc.)

50 g di purea di pomodoro fresco

50 g di panna fresca

30 g di verdure tritate (sedano, carote, cipolle)

zafferano in pistilli

20 g di erbe fi ni (cipollina, cerfoglio, dragoncello)

olio extravergine di oliva

sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Sfilettate e spinate tutto il pesce. Fate cuocere il trito di verdure con l'olio d'oliva, unite la purea di pomodoro, fate cuocere qualche minuto, quindi unite la panna, un pizzico di pistilli di zafferano, i filetti di pesce in ordine di cottura (prima i più duri da cuocere, poi i più teneri), ma comunque date pochissimo tempo, legate la salsa con olio d'oliva e erbe fi ni, sistemate di sale e pepe. Fate cuocere al dente i tagliolini, scolateli e conditeli con la salsa.

Abbinamento consigliato: Franciacorta Brut Ricci Curbastro,
oppure, per coloro che preferiscono i vini fermi il Curtefranca Bianco D.O.C. Ricci Curbastro