



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Linguine con pesce e carciofi



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella, scolapasta**

Ingredienti

- 350 g di linguine
- 400 g di filetti di triglia
- 4 Carciofi
- olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- vino bianco
- aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Linguine con pesce e carciofi

Passo 1.

Pulite i carciofi ed eliminate le foglie esterne.

Passo 2.

Fateli riposare per una decina di minuti in acqua con il succo del limone, quindi scolateli e tagliate ciascun carciofo in 8 spicchi.

Passo 3.

Fate imbiondire dell'aglio in olio extravergine d'oliva, quindi mettetevi i carciofi.

Passo 4.

Aggiungete i filetti delle triglie tagliati a pezzi, quindi un po' di sale e pepe.

Passo 5.

Sfumate con del vino bianco fermo e fate cuocere per una decina di minuti.

Passo 6.

Fate cuocere le linguine in acqua salata.

Passo 7.

Una volta cotte, scolate le linguine e fatele saltare in padella insieme al condimento.

Passo 8.

Aggiungete il prezzemolo tritato grossolanamente e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.2 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)