GARGANELLI AL PETTINE CON RAGÙ DI PESCE, ASPARAGI E PISTILLI DI ZAFFERANO



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g garganelli
- 200g pesce misto (salmone, calamari, gamberi, cozze e vongole)
- 12 Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale
- q.b. vino bianco
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. Fili di Zafferano - Qualità Eccellente
- q.b. erba cipollina

PROCEDIMENTO

- Inizialmente sciogliere i pistilli di zafferano in poca acqua tiepida.
- Cuocere in abbondante acqua salata i garganelli.
- A parte in una padella rosolare gli asparagi precedentemente tagliati a pezzi con olio e cuocere il pesce tagliato a cubetti con olio, sale e pepe. Quando il tutto è dorato sfumarli col vino bianco e lasciar evaporare.
- Una volta terminata la cottura della pasta aggiungerla al sugo e dopo aver aggiunto i pistilli di zafferano e la sua acqua, saltarla ripetutamente finchè il tutto sia ben amalgamato.
- Decorare a piacere e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Asparagi Verdi Tipo Ristorazione al Naturale



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso



Fili di Zafferano - Qualità Eccellente