

Spaghetti e Balestra di Lisca

Pulite il balestra eliminando con un coltello affilato la coriacea pelle.

Sfilettatelo riducendolo a tocchetti.

In una padella fate soffriggere il cipollotto tagliato sottile.

Aggiungete il pesce, rigiratelo più volte per farlo cuocere da tutte le parti.

Sfumate con del buon vino (io ho usato e c'ho bevuto del prosecco cartizze Valdo Viviana)

Fate evaporare il vino e aggiungete dei pomodorini tagliati a spicchi a cui avrete tolto i semi.

Aggiungete qualche capperone e qualche oliva taggiasca schiacciata. Salate e aggiungete un peperoncino sbriciolato, se vi piace.

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere qualche minuto.

Scolare la pasta due minuti prima della cottura e mettetela tutto a saltare in padella aggiungendo un mestolo dell'acqua di cottura della pasta.. poi un filo d'olio e terminate la cottura.