

## *Spaghetti con filetti di barracuda di Cavalieresub*

*Allora padella antiaderente con olio portato a casa dalla puglia, 2 spicchi d'aglio pigiati, pomodorini .ini.ini q.b.,peperoncino q.b.....*

*Metterli a cuocere fino a che l'olio non prende il colore del pomodoro.*

*Aspettando ciò sfilettare i barracuda 400 grammi sfilettati.....*

*Adagiarli piano piano nella padella perchè veramente molto teneri....*

*Poco dopo sfumare con del vino bianco e lascia cuocere per 10 minuti.....*

*Nel frattempo fate bollire la pasta....*

*2 minutini prima che la pasta sia cotta spostarla nella padella con il nostro sugo e con un pochino d'acqua di cottura portare termine.....*

*Impiattare e mangiare con molto appetito.*