

## *Vermicelli al cefalo di Pasquale Pomaretti*

*Per quanto mi riguarda la cucina di pesce è quasi sempre molto semplice, il piatto che stò per scrivere è un'ottima alternativa a come cucinare il cefalo, pesce di solito snobbato dai più, anche dalle mogli, e perchè spesso è una delle prede tipiche del pescasub, specialmente in certi periodi dell'anno. Ovviamente il consiglio è quello che il pesce non deve essere pescato nei luoghi troppo....inquinati*

*ingredienti:*

*cefalo/muggine almeno da 1,5 kg*

*2-3 pomodori grossi classici ( no ciliegini)*

*spicchio aglio*

*olio extravergine*

*1/2 bicchiere vino bianco secco*

*sale e pepe*

*200 gr pasta vermicelli*

*Il pesce già pulito viene sfilettato e tagliato a dadini grossolani; tagliare a pezzi anche i pomodori e tenere in piatti separati.*

*In una padella larga fare soffriggere l'aglio in abbondante olio e una volta imbiondito toglierlo, mettere i dadini di cefalo nella padella e fare cuocere a fuoco moderato, aggiungere sale e pepe q.b., versare il vino sul pesce e lasciare evaporare l'alcol, il pesce a questo punto è cotto e possiamo aggiungere i pezzettoni di pomodoro, aggiustare di sale e lasciare cuocere per almeno 15min.*

*Nel frattempo abbiamo fatto cuocere i vermicelli che verranno tolti molto al dente per finire la loro cottura nel sugo di cefalo amalgamando il tutto, impiattare e spolverare i piatti con prezzemolo fresco.*

*Come vino da accompagnare a mio gusto un prosecco di conegliano o valdobbiadene.*

*buon appetito*