



ESPAGUETIS CON LA RÚCOLA Y DENTÓN COMÚN / PARGO

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 15 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 1 diente de ajo grande o dos pequeños
- guindilla roja picante (fresca o seca) q.s.
- sal, aceite de oliva virgen extra q.s.
- 500 g pargo rojo
- ½ vaso de vino blanco seco
- 350g de espagueti
- 50 g de rúcula
- miga de pan rallada
- 1 filetito de anchoa cortado en trozos

Receta muy simple que atraerá a jóvenes y mayores. La receta rápida de pasta con rúcula y pargo es prácticamente similar a la pasta con ajo, aceite y guindilla, solo se usa rúcula en lugar de perejil, y la preparación se enriquece con pargo colorado. Seguramente un primer plato con caracter.

Dificultad: **fácil**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **15 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

En una sartén ponga a dorar un diente de ajo, en aceite AOVE y la guindilla. Cuando el ajo esté dorado añada el pargo fileteado y cortado en cubitos, rebaje con el vino blanco y baje a fuego lento.

A parte, ponga a hervir el agua para la pasta, salandola y una vez al dente, escúrrala y pásela a la sartén con el pargo cortado en cubitos, añada una parte de la rúcula previamente cortada.

Ponga a tostar el pan rallado en una sartén con un poco de aceite y 1 filete de anchoa, poniendo atención para que el pan no se queme.

Coloque la rúcula restante como base en cada plato y sirva la pasta decorada con y la miga dorada triturada. ¡Disfruten!

