

### Il ragù di pesce

è un condimento molto gustoso con il quale servire ogni formato di pasta. Questo sugo è particolarmente apprezzato durante stagione estiva. A differenza del ragù di carne, bolognese o alla napoletana, non necessita di tante ore di cottura: occorre poco più di un'ora, tempo necessario a far cuocere il pesce e amalgamare i sapori. In base ai vostri gusti o alla disponibilità del mercato è possibile utilizzare tipologie differenti di pesce ma dovrete sempre considerare i diversi tempi di cottura ed inserirli nel ragù in base ad essi. Potete anche arricchire il sugo con dei molluschi come cozze e vongole ma andranno cotti a parte ed inseriti nel ragù a fine cottura. Il filetto di pesce che sia branzino, orata, merluzzo o persico è fondamentale per una buona riuscita del ragù. Disfacendosi in cottura rende il sugo corposo e saporito. La pasta ideale da condire con il ragù di pesce è quella fresca all'uovo: assorbe meglio il sugo rispetto a quella di semola, risulta più saporita. Per intensificare maggiormente il gusto inoltre consigliamo di cuocere la pasta nel brodo di pesce che avrete realizzato per la cottura del ragù, eventualmente allungato con acqua.

### preparazione:



Pulite il pesce. Tagliate le seppie in corrispondenza della testa ed eliminate le interiora, togliete gli occhi e il becco facendo forza con due dita sui lati.



Per i calamari, estraete la testa e la cartilagine trasparente che si trova all'interno, con le dita ripuliteli dalle interiora. Eliminate anche gli occhi ed il dente.



Per i gamberetti, eliminate le zampe ed aprite il carapace per tutta la lunghezza. Schiacciate in corrispondenza della coda in modo da staccare il gambero dal carapace.



I polpi piccoli solitamente si trovano già puliti ma in caso contrario tagliate gli occhi. Facendo pressione con le dita eliminate il becco che si trova al centro dei tentacoli del polpo ed eliminate eventuali impurità all'interno della sacca. Lavate accuratamente tutto il pesce sotto acqua corrente fredda.



Mettete gli scarti del pesce, tranne gli occhi, in un tegame con una carota, un gambo di sedano ed una mezza cipolla. Aggiungete abbondante acqua e fate cuocere per circa un'ora.

## RAGÙ DI PESCE



Sbucciate l'aglio ed eliminate i germogli all'interno. Lavate, asciugate ed eliminate i gambi del prezzemolo. Tritate la mezza cipolla rimasta assieme agli spicchi d'aglio ed al prezzemolo. In un tegame di terracotta fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva e fate soffriggere pochi minuti il trito di cipolla.



Aggiungete i gamberetti ed il filetto di branzino tagliati in piccoli pezzi. A piacere potete lasciare alcuni gamberetti interi per decorare i piatti. Terminate la cottura per 7-8 minuti. Cuocete la pasta e condite con il ragù di pesce, un filo d'olio extravergine d'oliva e del prezzemolo fresco tritato.



Aggiungete calamari, seppie e polipetti tagliati a piccoli pezzi.



Fate cuocere pochi minuti e sfumate con il vino bianco. Proseguite la cottura per circa 20 minuti.



Aggiungete la salsa di pomodoro e proseguite la cottura per circa 30 minuti. Quando necessario allungate con un mestolo di brodo di pesce. Il sugo deve risultare corposo ma non troppo asciutto.