



Ingredienti: (4 persone)

gr. 400 di pesce gatto (2 pesci da 200 gr. cad.)

gr. 250 di spaghetti

1 spicchio d'aglio

3 cucchiaini d'olio

un mazzetto di prezzemolo

1/2 cipolla

1/2 bicchiere di sugo di pomodoro S. Marzano

peperoncino.

Lessare il pesce e spolparlo. In un tegame a parte soffriggere olio, aglio e peperoncino: quando l'aglio è

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "Sapori di una terra".