Spaghetti con pomodoro y besugo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Tomate: 3 Unidad
Besugo: 4 Filetes
Aceite De Oliva: 50 cc
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 2 cdas.
SPAGHETTI: 800 g

Bebida sugerida

Barbaresco 1994 Angelo Gaja:

Higaditos a la veneciana

Jugo de Limón: 2 cdas.
Polenta blanca: 300 g
Hígado de vaca: 200 g
Perejil: 1 cda.
Cebollas: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Hígado de cerdo: 200 g

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada.
- Pique el *ajo* y aplaste.
- Pique el *perejil*.
- Pase los tomates por agua hirviendo
- Pele y despepite
- Pise con un tenedor.
- Reduzca en una sartén con aceite de oliva
- Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo*
- Agregue el *perejil*.

- Incorpore el *tomate* y condimente con sal.
- Añada el pescado, cocine apenas y termine su cocción con el agregado de la pasta.
- Eche agua de la cocción de la pasta de ser necesario.
- Bañe con aceite de oliva y *perejil*.
- Sirva en platos hondos.

Higaditos a la veneciana

- Cocine la *polenta* en agua salada durante 45 minutos.
- Acomode en una placa
- Reserve hasta que se enfríe.
- Corte en cuadrados
- Ase en el grill por ambas caras
- Reserve.
- Corte el hígado en lenguitas.
- Pique el *perejil*.
- Cocine la *cebolla* en una sartén con aceite de oliva
- Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva saltee un *ajo*, agregue el hígado.
- Cuando se dore de un lado remueva y añada la *cebolla*.
- Aromatice con *perejil*.
- Fuera del fuego agregue el *jugo* de *limón* y acetie de oliva.
- Sirva una cucharada de higaditos encima de la *polenta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-con-pomodoro-y-besugo