

Cavatelli Pescatrice Style

Rosanna Di Michele (July 21, 2014)



I'm a chef, a caterer, an Italian mom and now a blogger too! I will be sharing here on i-Italy my authentic Italian recipes and my tips to spice up your meals for a flavorful and luscious life...as we Italians do! Ready to try my recipe? Small traditional Italian pasta shells with monkfish and tomatoes...



Serves 4

1 lb Cavatelli pasta
3 lbs Monkfish
1 lb Canned Italian tomatoes
5 oz Cherry tomatoes
2 oz White onion
1 Garlic clove
½ oz Italian parsley
3 oz Italian Extra Virgin Olive Oil
2 tbsp White wine
Salt
Freshly grated chili peppers (optional)

Rinse the Monkfish and gut it.

Chop the tomatoes, both the canned and the fresh ones, or strain them.

Chop the onion. Chop the parsley and save it for later.

In a large pan sweat the onion and add the whole Monkfish. Let the fish rest for 8-10 minutes. Add the wine and let it evaporate. Take the pan off the stove, take the fish out and debone it. Place the pan on the stove again, add the fish meat, the tomatoes and salt. Sauté the fish. Let it cook for 20 minutes.

Boil the water, add salt to it, drop the Cavatelli and let them cook for 8-10 minutes or however long the time indicated on their box.

Drain the pasta but keep half a cup of it on the side shall the pasta need more moisture after the sauce is added.

Season the pasta. Serve it sprinkled with chopped parsley and a hint of freshly grated chili peppers to taste.

Buon appetito!

[Rosanna](#) [2]

Cavatelli alla Pescatrice

Ingredienti per 4 persone:

500 g Cavatelli secchi
1200 g Coda di Rospo (Rana Pescatrice)
450 g Pomodori pelati
150 g Pomodorini ciliegia
50 g Cipolla bianca
1 spicchio di aglio
10 g Prezzemolo
80 g Olio extra-vergine di oliva
30 ml Vino bianco
Sale quanto basta
Peperoncino a piacere

Lavare il pesce e pulirlo dalle interiora. Tagliare a pezzettini i pomodori pelati e i pomodorini freschi



(oppure passarli). Tagliare finemente la cipolla. Tritare il prezzemolo e metterlo da parte. In una padella larga fare imbiondire la cipolla, aggiungere il pesce intero e farlo insaporire per 8-10 minuti. Versare il vino e attendere che evapori.

Allontanare la padella dal fuoco, togliere il pesce, spinarlo e recuperarne solo la polpa. Riposizionare la padella sul fuoco, versare la polpa del pesce, aggiungere il pomodoro e salare. Far cuocere per circa 20 minuti.

Portare l'acqua ad ebollizione, salare, versare i Cavatelli e far cuocere per 8-10 minuti (seguendo le istruzioni di cottura consigliata dalla casa produttrice).

Scolare la pasta (si raccomanda di tenere sempre da parte una ciotolina di acqua di cottura della pasta, eventualmente la si volesse un po' più brodosa). Servire e spolverare con il prezzemolo. A scelta si può aggiungere del peperoncino fresco piccante.

Buon appetito!

[Rosanna](#) [2]

Source URL: <http://108.61.128.93/magazine/dining-in-out/articles-reviews/article/cavatelli-pescatrice-style>

Links

[1] <http://108.61.128.93/files/38409cavatelli1345738400jpg>

[2] <http://www.rosannacooking.com/>