



Ricetta N. RE001159

Registrata in data 20 Mar 2017 alle ore 09:25

da TIZIANO TERRACCIANO

## 'a calamarata rigata con baccalà, asparagi e corbarino

Calamarata rigata con mussillo di baccalà, punte di asparagi e pomodorini corbarini; su vellutata fatta esclusivamente con la parte tenera dei gambi degli asparagi, i cipollotti freschi e l'olio.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 4 persone

400 g di " 'a Calamarata Rigata" de La Fabbrica della Pasta di Gragnano

n.1 barattolo di Corbarini de La Fiammante

600 g di asparagi

400 g di mussillo di baccalà

n. 4 cipollotti freschi

olio evo italiano q.b.

sale q.b.

farina q.b.

basilico q.b.

### Preparazione

Sbollentare per circa 3 minuti in acqua leggermente salata le punte degli asparagi, e dopo, per circa 5 minuti, la parte tenera dei gambi degli asparagi stessi.

Friggere per pochi minuti il mussillo di baccalà precedentemente infarinato, giusto il tempo per ridurlo facilmente in sfoglie.

In una padellina far imbiondire tre cipollotti freschi in olio evo italiano e aggiungere i gambi precedentemente sbollentati, quindi frullare e usare come base su cui poggiare la pasta.

In una padella far imbiondire un cipollotto fresco e aggiungere le punte di asparagi a fuoco vivo, dopo 3 minuti aggiungere le sfoglie di baccalà e i pomodorini Corbarini senza il succo dove sono immersi, cuocere per altri 5 minuti e quindi saltarvi la pasta.

### Vino consigliato

Coda di Volpe