



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002682 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 07 Dic 2018 alle ore 09:02**

**da TIZIANO TERRACCIANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## **Calamarata con baccalà, frutti di mare e crema di pasta e patate**

La Calamarata che abbraccia il baccalà e i frutti di mare con il legame cremoso del sugo della pasta e patate.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

400 g di Calamarata  
300 g di baccalà ammollato  
400 g di frutti di mare misti  
n. 4 patate  
n.1 cipolla ramata  
n.10 pomodorini  
Olio Extra Vergine di Olive Italiane q.b.  
Sale q.b.  
Peperoncino q.b.  
Barba di Finocchio q.b.  
1 lt acqua  
n.1 spicchio di aglio

### **Preparazione**

In una pentola far imbiondire la cipolla tagliata a rondelle, aggiungere le patate tagliate a dadini piccoli e i pomodorini divisi in quattro. Girare in continuazione per 3-4 minuti con un cucchiaino di legno, quindi aggiungere circa 1 lt di acqua e far cuocere fino a quando le patate non saranno cotte. Impanare il baccalà e friggerlo per pochi minuti, giusto il tempo per far sì che si sfogli facilmente.

In una padella far imbiondire l'aglio ed il peperoncino e far aprire i frutti di mare ai quali poi si aggiungerà il sugo della pasta e patate preparato in precedenza ed il baccalà sfogliato, per poi saltarci dentro la Calamarata. Servire decorando con la barba di finocchio.

### **Vino consigliato**

Greco di Tufo Docg