



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000413

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 10:10

da DANIELE CALABRESE

Gnocchetti pomodoro e baccalà

Dedico questa ricetta a mio padre che ama molto il baccalà; ed ho pensato di associarlo al San Marzano, al fiordilatte ed ai pomodori secchi per dare vita ad una ricetta dal sapore mediterraneo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

70 g pasta
250 g pelati
150 g filetto di baccalà
60 g fior di latte
n. 3 pomodori secchi
sale q.b.
olio q.b.

Preparazione

Passare i pomodori pelati e metterli in una padella con un fondo di olio, aglio e peperoncino. Non salare.

Tagliare a cubetti il baccalà e tritare i pomodori secchi. Mettere i cubetti di baccalà nel sugo di pomodoro e metà del trito dei pomodori secchi, cuocere per pochi minuti.

Cuocere la pasta molto al dente e aggiungere il sugo ottenuto.

Tagliare il fior di latte a cubetti ed unirli al resto, mescolare e mettere il tutto in una terrina.

Aggiungere ancora un pò di fior di latte in superficie ed il resto del trito dei pomodori secchi, cuocere in forno a 180° per 10/12 minuti.