



**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 unirlo 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.