MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000115
Registrata in data 12 Gen 2015 alle ore 09:18
da LA LANTERNA RISTORANTE

Matriciana di baccalà de "La Lanterna"

Piatto tradizionale e secolare come anche il consumo di baccalà nella città di Somma Vesuviana, in provincia di Napoli

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

2 cipolle bianche
300 g di baccalà
100 g di pomodorini del piennolo
basilico
Parmigiano reggiano stagionato 36 mesi
olio evo qb
350 g di fettuccine trafilate al bronzo
No sale

Preparazione

Soffriggere le cipolle nell' olio fin quando non assumono un bel colore dorato e aggiungere i pomodorini.
Continuare la cottura aggiungendo il baccalà tagliato a pezzetti e lasciare cuocere il tutto senza salare.
Lessare le fettucce al dente, saltarle nel sugo mantecandole con il Parmigiano e profumarle con il basilico.

Vino consigliato

Lacryma christi bianco

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com