



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000118

Registrata in data 12 Gen 2015 alle ore 09:10

da LA LANTERNA RISTORANTE

Pacchero con lo stoccafisso de "La Lanterna"

Questa ricetta è uno dei fiori all'occhiello della nostra cucina. Squisita e delicata.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

350 g di pomodori di Corbara dop
250 g di stoccafisso tagliato a pezzetti
1 cucchiaino di capperi
30 g di olive di Gaeta
1 spicchio d'aglio
prezzemolo qb
olio evo qb
sale qb
350 g di paccheri

Preparazione

In un tegame versare l'olio, lo spicchio d'aglio, i capperi e le olive.

Lasciar soffriggere per qualche minuto, aggiungere lo stocco, lasciarlo scottare e infine aggiungere anche i pomodorini.

Far cuocere il tutto e spegnere il fuoco.

Lessare i paccheri al dente e, una volta scolati, unirli nel tegame al sugo.

Aggiungere una manciata di prezzemolo, saltare la pasta e servirla.