



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002169 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 14:31

da ANDREA CAPRIOLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Spaghetti al baccalà con pomodorini gialli e taralli

Piatto con un gioco di di sapori che passa dal sapore deciso del baccalà al dolce del pomodorini gialli.

Tempo di preparazione: 13 minuti

Ingredienti per 1 persone

Baccalà 120 g
Melanzane a cubetti piccoli 90 g
n. 6 olive nere di Gaeta
Pomodorini gialli 90 g
n. 1 Tarallo al pepe
n. 1 spicchio di aglio
olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Olive nere di Gaeta

Preparazione

Mettere in una pentola l'olio evo e uno spicchio d'aglio per insaporire. Quando l'aglio è rispostò toglierlo dall'olio. Far saltare le melanzane tagliate e aggiungere il baccalà tagliato a pezzi grossi. Aggiungere le olive nere togliendo il nocciolo e aggiungere i pomodorini gialli e terminare la cottura. Una volta impattati gli spaghetti sbriciolare mezzo tarallo sopra la pasta, l'altra metà usarla come decorazione del piatto. Mettere una foglia di basilico sopra la pasta per decorare.

Vino consigliato

Vino consigliato Greco di Tufo