



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001181

Registrata in data 27 Mar 2017 alle ore 17:34

da RACHELE SALES

Spaghetti alla chitarra con puttanesca di pomodorini gialli e baccalà

Un gustoso primo piatto, semplice da realizzare ma di sicuro effetto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g filettone di baccalà dissalato
350 g spaghetti alla chitarra secchi (non all'uovo)
n. 2 barattoli di datterini gialli interi in succo
n. 2 cucchiari di capperi dissalati
200 g olive nere
n.3 spicchi d'aglio
n.2 filetti di alici sott'olio
sale q.b
olio EVO q.b

Preparazione

Lessare il baccalà in una pentola con abbondante acqua, la cottura impiegherà circa una ventina di minuti, togliere dall'acqua, far intiepidire, sfogliarlo e tenerlo da parte.

In una padella capiente far scaldare 4 cucchiari di olio, aggiungere l'aglio sbucciato e le alici, far insaporire l'olio finchè le alici si disfano, aggiungere i datterini con il loro succo, i capperi e le olive. Far cuocere una decina di minuti.

Far cuocere la pasta in acqua salata pochissimo, aggiungere al sugo il baccalà e condire la pasta.