



**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 cucchiaini 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 cucchiaini di olio, aggiungere l'aglio sbucciato e le alici, far insaporire l'olio finché 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.