

PRIMI PIATTI

Penne alla puttanesca con baccalà

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le penne **alla puttanesca con baccalà** è un gustoso primo piatto, ideale per chi ha voglia di provare a sperimentare qualcosa di insolito e dal sapore particolarmente deciso. Il sugo in questo casounisce due sapori ben distinti, quello del pomodoroalle olive olive a quello del baccalà e insieme dabbovita ad un mix davvero molto interessante. Il sapore di questo tipo di pesce si sa, o piace o non piace,alcuni lo reputano un po' troppo forte, invece possiamo dirvi che aggiungendolo a questo tipo di sugo diventa in qualche modo più delicato sposandosi benissimo. Provate questa ricetta e se invece lo amate molto vi consigliamo di realizzare anche la ricetta che lo vede [gratinato al forno](#): buonissimo!

Amate questo pesce? Ecco allora per voi altre ricette con il baccalà:

[baccalà alla maremmana](#)

[baccalà in umido](#)

[baccalà alle cipolle](#)

INGREDIENTI

PENNE 400 gr

BACCALÀ 250 gr

POMODORINI 130 gr

PREZZEMOLO 2 ciuffi

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIVE NERE denocciolate - 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la pasta alla puttanesca di baccalà per prima cosa tagliate a bastoncini il baccalà pulito e ammollato, quindi in un tegame mettete un giro di olio in un tegame e in esso cuocete per due o tre minuti i tocchetti di baccalà. Fatto ciò aggiungete anche l'aglio e il prezzemolo tritati, quindi il peperoncino piccante e dopo qualche minuto aggiungete anche i pomodorini tagliati. Date una mescolata e solo in ultimo aggiungete anche le olive nere. Fatto ciò cuocete in abbondante acqua salata la pasta e quando sarà cotta trasferitela nella padella con il sugo assieme ad un mestolo di acqua di cottura. Fate

restringere e sploverateci su un altro po' di prezzemolo tritato fresco. Impiattate la pasta alla puttanesca con baccalà e servite caldo.

CONSIGLIO

Quale altro tipo di pasta posso utilizzare?

Puoi utilizzare un po' tutta la pasta, con questo sugo ci stanno bene anche le linguine ad esempio!

Posso fare questo sugo con altri tipi di pesce?

Certo, va benissimo anche la spigola o l'orata ad esempio.

Ho acquistato più baccalà di ciò che poi mi serviva. Cos'altro potrei fare?

Potresti provarlo con le cipolle! Buonissimo!