

PRIMI PIATTI

Crioli con le noci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI PER I CRIOLI

FARINA 400 gr

UOVA 4

PER IL SUGO

BACCALÀ 600 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

GHERIGLI DI NOCI 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa realizzate i Crioli, il procedimento è comune ai vari tipi di pasta fresca all'uovo. Impastate la farina con le uova, lavorate fino ad ottenere un impasto liscio. Fate riposare per un'oretta e poi stendete fino ad avere uno spessore leggermente superiore agli spaghetti alla chitarra. Tagliatele e infarinate bene i Crioli per evitare che si possano incollare.

Poi procedete con il sugo: lessate i pezzi di baccalà precedentemente messi a bagno per circa 3 giorni (cambiando l'acqua almeno una volta al giorno) e conservandone l'acqua di lessatura.



2 Nel frattempo fate soffriggere in olio molisano due spicchi di aglio (che, una volta imbionditi, verranno tolti) ed una manciata di noci tritate.



3 Unite, quindi il baccalà diluendo il condimento con l'acqua di lessatura del baccalà stesso.



4 Lessate i crioli ed uniteli al condimento già preparato. Alla fine condite il tutto con formaggio.