

PRIMI PIATTI

# Rigatoni alla puttanesca con baccalà

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr

BACCALÀ 200 gr

OLIVE NERE denocciolate - 50 gr

POMODORI CILIEGINI 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO tritato -

I **rigatoni alla puttanesca con baccalà** sono un primo piatto formidabile, di quelli che si amano già dal primo assaggio. La loro preparazione non richiede grande esperienza in cucina e ciononostante vi garantisce di ottenere un grande successo a tavola. Il sapore intenso e particolare del baccalà si sposa benissimo con quello dei pomodorini e delle olive. Provate questa ricetta dal gusto eccezionale e vedrete che buona. Il baccalà ti piace tantissimo?? Prova anche questa altra [ricetta](#)

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta dei rigatoni alla puttanesca di baccalà, per prima cosa in una padella rosolate, con l'olio, l'aglio tritato finemente, aggiungete i pomodorini, tagliati a metà e le olive, insaporite con il sale e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma moderata.

Mettete il baccalà, precedentemente ammollato e tagliato a filetti, lasciate insaporire il tutto ancora 5 minuti a fiamma dolce.

A parte lessate i rigatoni al dente, mantecateli con la salsa ottenuta e servite in tavola con il prezzemolo tritato come decorazione.

## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche altri tipi di pasta?**

Sì questo sughetto sta bene sia con la pasta lunga che con quella corta.

**Potrei prepararlo in precedenza il sugo?**

Sì se vuoi anticiparti di molto, una volta freddo, conservalo in frigorifero.