

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle con il baccalà

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

500 g di tagliatelle all'uovo fatte in casa  
400 g di baccalà bagnato  
25 g di funghi secchi  
1 dl di olioextravergine d'oliva  
1 cipolla e 1 carota tritate  
1 costa di sedano tritata  
1 spicchio di aglio tritato  
2 chiodi di garofano pestati  
noce moscata  
la scorza grattugiata di un limone  
mezzo bicchiere di vino bianco  
latte  
un cucchiaio di prezzemolo tritato  
40 g di burro  
pepe a mulinello  
sale.

# PREPARAZIONE

**1** Pulite il baccalà, togliendo le spine, quindi tagliatelo in riquadri. Mettete a bagno i funghi in acqua tiepida, lasciandoli alcune ore.

Intanto in una casseruola, soffriggete nell'olio il trito di sedano, carota, cipolla, aglio, profumando con chiodi di garofano pestati e rasatura di noce moscata, scorza di limone grattugiata e pepe appena macinato.

Il tempo che tutto rosoli e potete calare i pezzetti di baccalà; rigirateli e insaporiteli, quindi irrorateli con il vino bianco; il tempo che evaporino. Procedete in cottura, aggiungendo il latte (poco) e controllando di sale. Ora tocca al prezzemolo tritato e, proprio alla fine, unite il burro.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata; scolatela cotta al dente, conditela con il sugo ed i pezzetti di baccalà, quindi servite.