

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 caso unisce due sapori ben distinti, quello del pomodoro alle olive a quello del baccalà e insieme danno vita 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!