

PRIMI PIATTI

## Fusilli al sughetto di baccalà

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:  
[medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr  
BACCALÀ 300 gr  
OLIVE NERE 50 gr  
CIPOLLE 1  
POMODORO PELATO 300 gr  
UVA PASSA 50 gr  
GHERIGLI DI NOCI 50 gr  
MANDORLE 50 gr  
MOLLICA DI PANE 100 gr

Davvero straordinario questo piatto di fusilli al sughetto di baccalà. Una ricetta molto interessante che vi permetterà di realizzare un primo dal sapore intenso e molto gustoso. Se amate le portate di mare questa ricetta è quella che fa per voi. Il baccalà un tempo era visto come un proddotto di scarto, ma oggi vive una fase di splendore e spesso anche molti ristoranti lo propongono. Provate questa ricetta e non la lascerete più e se tanto questo ingrediente, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta per farlo [marinato](#), ottimo anch'esso!

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare un buon piatto di fusilli al sughetto di baccalà, lasciate a bagno per due giorni il baccalà cambiando più volte l'acqua.

In una padella soffriggete la cipolla e versatevi i pelati.



- 2 Aggiungete il baccalà e le olive nere snocciolate; fate cuocere allungando con un poco d'acqua e aggiustate di sale.



- 3 Cuocete la pasta.

In un altro tegame, appena oliato, fate soffriggere la mollica di pane e, quando sarà dorata, aggiungete le noci, le mandorle e l'uvetta passita.



4 Versate il tutto nella pasta cotta e condite con il sugo del baccalà.

Ferretti pò baccalà

NOTE