

PRIMI PIATTI

Penne al sugo di baccalà

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

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



Le penne al sugo di baccalà sono un ottimo primo da offrire a chi ama i piatti di mare. Un condimento molto saporito per la presenza del baccalà ma con un tocco di freschezza dovuto al pomodoro. Se siete generosi col baccalà questo sarà un ottimo piatto unico. Provate questa ricetta che non è affatto difficile e se vi piace particolarmente questo ingrediente, provate anche a fare le [crocchette](#): eccezionali!

INGREDIENTI

PENNE 400 gr
BACCALÀ ammollato - 800 gr
FARINA 4 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 3 ciuffi
SPICCHIO DI AGLIO 2
POMODORI 300 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle penne al sugo di baccalà, per prima cosa sciacquate bene il baccalà sotto l'acqua corrente, asciugatelo e tagliatelo a pezzi regolari.

Infarinate i tranci di baccalà e aiutandovi con i palmi delle mani batteteli per togliere la farina in eccesso.



2 Friggeteli in olio caldo dorandoli da ambedue le parti.



3 Toglieteli dalla padella e fateli asciugare su carta assorbente.

Preparate un trito con la cipolla, il prezzemolo e gli spicchi d'aglio e fatelo soffriggere in una teglia con l'olio extravergine d'oliva. Aggiungete i pomodori e fate bollire per una decina di minuti.



- 4 Mettete i pezzi di baccalà e fate insaporire per pochi minuti, pepate e aggiustate di sale, facendo attenzione perché il baccalà è già salato e potrebbe non essere necessario aggiungerne altro.



- 5 Riprendete i tranci di baccalà dalla padella e tritateli al coltello.



6 Unite il baccalà tritato al sugo in padella e lasciate insaporire il tutto per un minuto.



7 Nel frattempo lessate le penne in abbondante acqua salata bollente, scolatele e conditele con il sugo appena realizzato.

CONSIGLIO

È necessario infarinare il baccalà?

Sì perché in questo modo si evita lo sfaldamento.

Posso utilizzare altri pesci?

Certo, soprattutto quelli che possono essere sfilettati.