

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ca' muddica

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

200 g di baccalà già dissalato
1 cipolla
200 g di pomodori pelati
150 g di mollica di pane raffermo
sbriciolata fine
1 pizzico di cannella
30 g di mandorle tritate
30 g di gherigli di noci tritati
20 g di uvetta passa
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare una sfoglia di pasta, arrotolarla su se stessa e tagliarla creando delle tagliatelle. In una padella soffriggere la cipolla, quindi aggiungere i pelati e il baccalà cuocendo e allungando con acqua; ne deve risultare un sughetto abbastanza liquido.

Cuocere poi la pasta in abbondante acqua salata.

In una larga padella versare un poco d'olio e tostare la mollica di pane, aggiungere la cannella, le noci, le mandorle e l'uvetta passa.

Versare poi il composto nella pasta amalgamando bene, disporre nei piatti di portata e condire con un mestolo di sughetto di baccalà.