

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con il baccalà

di: *Cookaround*

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 olio extravergine 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.