

PRIMI PIATTI

Tortelloni di baccalà con sugo di pomodorini cilieginì

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



sale.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti e fate riposare per 30 minuti.



- 2 Tagliare a pezzi il baccalà e metterelo in una pentola piena d'acqua e fate bollire finchè il baccalà sarà cotto.



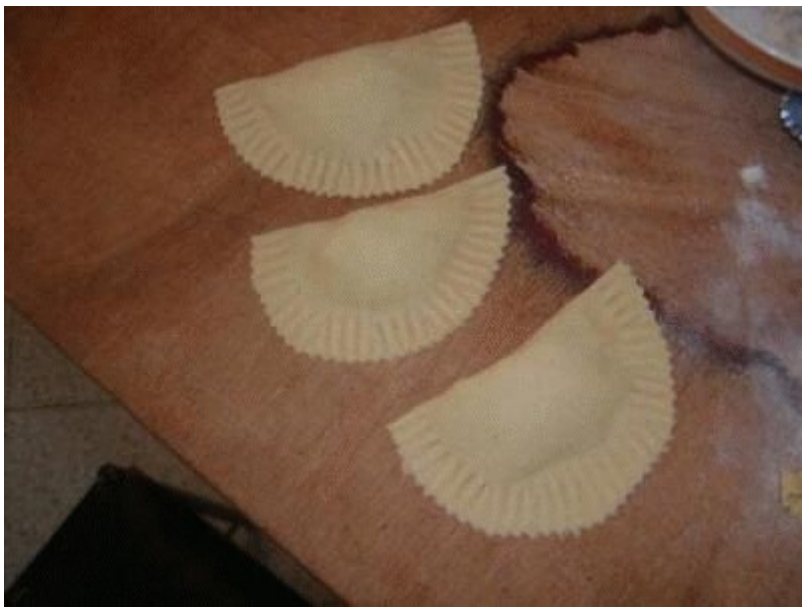
- 3 Scolate il baccalà e mettetelo in una ciotola, rompetelo a pezzettini e condirlo con sale, poco olio, un pochino di aglio tritato e aggiungere in quantità secondo i proprio gusti il pane ammorbidito nel latte.



- 4 Con il mattarello stendete la pasta formando delle sfoglie e mettete delle cucchiariate di ripieno distanziate tra di loro.



- 5 Coprite con una seconda sfoglia e formate i ravioli.



6 Fateli bollire in una pentola con abbondante acqua salata.

Nel frattempo preparate il condimento: soffriggere in una padella l'olio con l'aglio in camicia schiacciato.



- 7 Tagliare i pomodorini a spicchi e uniteli al soffritto insieme a peperoncino, maggiorana e poco sale.



- 8 Quando i pomodorini sono disfatti il sugo è pronto.



9 Condite i ravioloni con e servite.

