

Pasta baccalà e olive

La **pasta baccalà e olive** è un primo piatto a base di pesce ottimo per recuperare i piccoli rimasugli di baccalà, le parti della coda o della pancia sottili e disomogenee come spessore, che spesso si fa fatica a cucinare bene.

La **pasta baccalà e olive** viene molto bene con pasta lunga, tipo linguine o spaghetti, anche alla chitarra. Se vi piace la pasta corta utilizzare un formato irregolare, tipo i fusilli o le caserecce.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **470Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 200 g di baccalà già ammollato
- 4 olive verdi
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 50 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- Origano
- 160 g di pasta
- Sale

PREPARAZIONE

- Tagliare il baccalà a piccoli pezzetti.
- Snocciolare le olive e tagliarle a piccoli filetti.
- Mettere in una padella l'olio, l'aglio spellato e farlo dorare.
- Unire i pezzetti di baccalà e farli appena scottare.
- Sfumare con il vino bianco, aggiungere una macinata di pepe, un pizzico di origano, le olive e cuocere mescolando per il solo tempo necessario all'evaporazione della parte alcolica del vino. La cottura deve essere breve, altrimenti il baccalà risulterà duro e secco. Unire un filo d'olio a crudo, coprire e tenere da parte.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla, e saltarla nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente con una generosa macinata di pepe.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Linguine, spaghetti alla chitarra, fusilli.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

