

Reginette con mollica soffritta e ragù di baccalà



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (2 persone)

- Pomodoro a cubetti 3x400g 200 gr
- **Ingredienti**
 - Baccalà 100 gr
 - Erbe aromatiche (Aneto, Origano fresco, Basilico e Menta)
 - Olio evo q.b.
 - Pepe
 - Reginette 160 gr
 - Spicchio d'aglio 1
 - Zeste di limone

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

1. Portare ad ebollizione l'acqua e nel frattempo privare il trancio di Baccalà della pelle, scubettarlo e marinarlo con olio evo, pepe, erbe aromatiche e zeste di limone.
2. Pulire uno spicchio d'aglio e schiacciarlo per poi rosolarlo in padella con olio caldo, aggiungere il baccalà e **ipomodoro a cubetti Pomi**.
3. Arrivati a due terzi della cottura della pasta finire di cuocere in padella, saltare fino a ridurre i liquidi in eccesso e impiattare.
4. Concludere con una spolverata di mollica soffritta in padella ed erbe aromatiche.