



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tagliatelle al baccalà



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

30 minuti + 1 ora per i funghi Tempo

Attrezzatura : **due pentole**

Ingredienti

- 500 gr di tagliatelle
- 400 gr di baccalà
- 25 gr di funghi secchi
- olio extravergine d'oliva
- 40 gr di burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- sedano
- aglio
- 1 chiodo di garofano
- noce moscata
- scorza grattugiata di limone
- vino bianco
- latte
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Tagliatelle al baccalà

Passo 1.

Tagliate il baccalà a pezzetti.

Passo 2.

Fate rinvenire i funghi in acqua calda per almeno un'ora.

Passo 3.

Fate un soffritto con sedano, carota, cipolla, aglio; aggiungete quindi la noce moscata la scorza di limone, il chiodo di garofano ed un po' di pepe.

Passo 4.

Unite il baccalà e i funghi porcini, quindi sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco.

Passo 5.

Una volta sfumato, aggiungete del latte e un pizzico di sale.

Passo 6.

Fate cuocere e verso la fine, aggiungete il prezzemolo ed il burro.

Passo 7.

Condite la pasta con il sugo ottenuto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)