

TONNARELLI AL SUGO DI BACCALA'

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone		1 ora ca.		

INGREDIENTI:	
400 gr.	Farina
4	Uova di media grandezza
800 gr.	Baccalà
700 gr.	Pomodori Pelati
	Prezzemolo
1	Spicchio d'aglio
	Olio extravergine d'oliva
	Sale

PREPARAZIONE:

Preparate i tonnarelli mettendo le uova ed un pizzico di sale nella farina disposta a fontana; impastare per 15 minuti; coprire l'impasto e lasciar riposare per 15 minuti. Intanto, dopo aver tenuto il baccalà in acqua fredda per una giornata, preparare il sugo soffriggendo lo spicchio d'aglio tritato in un po' di olio ed aggiungere i pelati tritati; dopo qualche minuto aggiungere il baccalà ed il prezzemolo; regolare se necessario il sale; far cuocere a fuoco basso per una buona mezz'ora. Stendere la sfoglia e preparare i tonnarelli con la chitarra [apposito attrezzo di legno per pasta alla chitarra] e cuocerli in abbondante acqua salata. Scolare e condire con il sugo ed accompagnare con un pezzo di baccalà.