

## Pasta reginette con miga sofrita y ragú de bacalao

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

#### **Ingredientes**

• Aceite de oliva virgen extra: c. s.

Bacalao: 100 grCáscara de limón:Diente de ajo: 1

 Hierbas aromáticas (eneldo, orégano fresco, albahaca y menta):

• Pasta Reginette: 160 gr

• Pimienta: c. s.

### **Preparación**

- 1. Poner a hervir el agua y, mientras tanto, quitar la piel del trozo de bacalao, cortarlo en cubitos y adobarlo con aceite de oliva virgen extra, pimienta, hierbas aromáticas y cáscara de limón.
- 2. Limpiar un diente de ajo, aplastarlo y dorarlo en una sartén con aceite caliente. Añadir el bacalao y el **Pomì tomate finamente troceado**.
- 3. Al llegar a dos tercios de la cocción, terminar de cocer la pasta en la sartén, saltear hasta reducir el exceso de líquido y emplatar.
- 4. Terminar espolvoreando la de miga sofrita en la sartén y las hierbas aromáticas.

# For this recipe we used:

None 200 gr

