

Pasta reginette con miga sofrita y ragù de bacalao

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil



Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: c. s.
- Bacalao: 100 gr
- Cáscara 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

