

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Baccalà con pesto e pomodorini Da assaggiare sia caldo che freddo!!!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Baccalà - 1 kg
- pesto - 2 cucchiari
- pomodorini - una decina
- tonno - 150 g
- olio - un filo
- patate al forno per accompagnare

Preparazione

Comprate il baccalà e mettetelo a bagno per due giorni, cambiando l'acqua almeno due volte al giorno!!! Mettetelo in una capace pentola d'acqua bollente non salata e fatelo cuocere per circa venti minuti. Scolatelo e mettetelo da parte. Togliete le spine e la pelle e fatelo a piccoli pezzi. Preparate, intanto, un sughetto leggero mettendo in una padella un filo d'olio e, appena è caldo, vi versate i pomodorini tagliati a piccoli pezzi. Fateli cuocere a fiamma alta per pochi minuti e poi vi mettete il tonno sgocciolato. Aggiungete due cucchiari di pesto e fate cuocere insieme per un attimo. Spegnete e versate ancora caldo sul baccalà già a pezzetti. Amalgamate e, se volete, potete mangiare subito, altrimenti fate riposare! Preparate una bella teglia di patate al forno, con le quali accompagnerete il baccalà!!!

