

Cavatelli con baccalà alla Lucana

Per 2 persone



INGREDIENTI

- ✓ Gr. 50 cipolla tritata
- ✓ Gr. 200 cavatelli freschi
- ✓ Gr. 200 baccalà ammollato
- ✓ Gr. 30 mandorle pelate e tritate
- ✓ Gr. 100 mollica di pane raffermo (fritta)
- ✓ Gr. 30 noci sgusciate e tritate
- ✓ Gr. 100 olive nere snocciolate
- ✓ Gr. 50 peperoni cruschi di Senise
- ✓ Gr. 150 pomodori pelati o freschi
- ✓ Gr. 10 uva passa
- ✓ Q.b. sale e pepe
- ✓ Q.b. olio e.v.o. o burro

PROCEDIMENTO

Dalla cucina far preparare la mollica di pane sbriciolata e soffritta in olio e, quando sarà dorata, far unire le noci, le mandorle tritate e l'uva passa.

Mettere nella padella l'olio e.v.o. o il burro, aggiungere la cipolla tritata e farla imbiondire, unire poi il baccalà e farlo rosolare. Aggiungere i pomodori pelati o freschi, le olive snocciolate e far cuocere il tutto per circa 10 minuti, aggiungendo dell'acqua di cottura della pasta se necessario; salare (poco perché il baccalà potrebbe essere di per se salato) e pepare. Unire infine i cavatelli e farli insaporire per bene nella salsetta. Porzionare in un piatto piano caldo, cospargere la mollica di pane (con le noci, le mandorle e l'uva passa) e decorare con fantasia con i peperoni cruschi di Senise.

