Pomì
O Così. O Pomì.

Reginette con mollica soffritta e ragù di baccalà

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Baccalà: 100 gr
- Erbe aromatiche (Aneto, Origano fresco, Basilico e Menta):
- Olio evo: q.b.
- Pepe:
- Reginette: 160 gr
- Spicchio d’aglio: 1
- Zeste di limone:

Preparazione

1. Portare ad ebollizione l’acqua e nel frattempo privare il trancio di Baccalà della pelle, scubettarlo e marinarlo con olio evo, pepe, erbe aromatiche e zeste di limone.
2. Pulire uno spicchio d’aglio e schiacciarlo per poi rosolarlo in padella con olio caldo, aggiungere il baccalà e il ***pomodoro a cubetti Pomì***.
3. Arrivati a due terzi della cottura della pasta finire di cuocere in padella, saltare fino a ridurre i liquidi in eccesso e impiattare.
4. Concludere con una spolverata di mollica soffritta in padella ed erbe aromatiche.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr