

RIGATONI CON POMODORO, BASILICO, OLIVE NERE E BACCALÀ CANDITO

Per 2 persone

Salsa di pomodoro

¼ peperone di cayenna
100 gr di polpa di pomodoro finissima
7 pomodori freschi “datterino”
50 gr di olive nere di Gaeta
5 foglie di basilico
5 gr di aglio tritato
50 gr di olio di oliva 0.4
15 gr di olio di oliva evo
sale e pepe

Per la salsa:

Rosolare l'aglio, il peperoncino, con l'olio e il basilico, aggiungere la polpa di pomodoro e cuocere per 7/8 minuti. Saltare la pasta dopo la cottura, in mancanza di 2/3 minuti di cottura (per finire di cuocerla nel sugo) e concludere con i pomodori crudi tagliati a quarti e le olive nere.

Baccalà candito

Filetto di baccalà
2 pezzi da 70 gr

Per il baccalà:

I filetti di baccalà dissalati li mettiamo in un vassoio con olio d'oliva da cuocere a 150-160°C per circa 4/5 minuti. Appena l'abbiamo tirato fuori dall'olio, scolarlo bene e metterlo nel piatto, sulla pasta.

Pasta

160 gr di rigatoni

Per la pasta

Cuocere in acqua salata bollente per 8-9 minuti e finirla nella salsa con 2 minuti in più di cottura.

Per l'impattamento:

Mettere la pasta ben rosolata e legata con l'olio d'oliva al centro del piatto, terminare il piatto aggiungendo della salsa e sovrapponendo delle fette di baccalà candito.