



SPAGHETTONI MANTECATI CON BACCALA' E POMODORO

Ingredienti

Per il latte di baccalà

300 gr. di scarti di baccalà (lische e pelle)
500 gr. di latte fresco intero
200 gr. di acqua
1 carota
1 gambo di sedano
1 rametto di rosmarino
1 foglia di alloro
olio extravergine di oliva

Per l'acqua di pomodori

pomodori ciliegini g 400

320 gr. di spaghetti
200 gr. di baccalà crudo
acqua di pomodoro
sale qb
2 rametti di timo

olio extravergine di oliva qb
pepe bianco qb

Procedimento

Per il latte di baccalà

Pulire le lische la pelle di baccalà sotto l'acqua corrente.

In un tegame fate sudare la carota e il sedano affettati finemente.

Unire gli scarti di baccalà e innaffiare con il latte e l'acqua: far sobbollire per circa 40 min, fino a riduzione di 2/3, profumando con il rametto di rosmarino e la foglia di alloro.

Schiumare, se necessario, e infine filtrare con un colino.

Per l'acqua di pomodoro

Frullare a lungo i pomodori quindi filtrare l'acqua ottenuta attraverso un telo di lino.

In una pentola versare 2 l d'acqua di pomodoro, salare e portare ad ebollizione; gettare gli spaghetti e portarli a 2/3 della loro cottura ideale.

Scolarli, passarli in una padella di alluminio e terminare la cottura irrorandoli con il latte di baccalà.

FINITURA

Mantecare gli spaghetti in padella, a fuoco spento, con olio extravergine di oliva, un pizzico di timo e di pepe macinato al momento, e completare con il baccalà crudo ridotto a cubetti.

Servire subito.