



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001223**

**Registrata in data 03 Apr 2017 alle ore 11:47**

**da ALESSANDRO FEO**

## **Mezzi ditali rigati su crema di baccalà e crudo e cotto di coccio**

Mezzi ditali rigati su crema di baccalà e crudo e cotto di coccio

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

gallinella 2 da 350 g  
ditali rigati 320 g  
baccalà 1 kg  
1 lt di latte  
sale q.b.  
pepe q.b.  
passata di pomodoro 250 g  
patate 300 g  
germogli vari  
olio extravergine d'oliva 200 ml  
aglio fresco

### **Preparazione**

Pulire, sfilettare e spinare i cocci, tagliarli a tocchetti e condirli con sale e pepe e scottarli su una padella antiaderente, nel frattempo cuocere il pomodoro dopo aver fatto soffriggere l'olio con l'aglio, condire con del sale e frullarlo emulsionandolo con dell'olio evo.

Cuocere la pasta e a cottura scolarla e saltarla in padella con dell'olio evo.

Cuocere il baccalà nel latte insieme alle patate sbucciate, una volta cotto e ridotto, frullare e setacciare.

Comporre il piatto una volta preparato come in foto.