

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): None
- Olio evo: q.b.
- Pepe: None
- Reginette: 160 gr
- Spicchio d'aglio: 1
- Zeste di limone: None

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr



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.