

## SPAGHETTI AL SUGO DI BACCALÀ'

Gli spaghetti di oggi sono semplici da preparare e gustosissimi come non mai. Conditeli con il sugo di baccalà, un pesce facile da trovare anche nei supermercati. Il baccalà, chiamato anche merluzzo del Baltico, il mare del Nord dove è presente, è essiccato e salato e per questo va tenuto a lungo in acqua per ammorbidirlo

**Ingredienti per 4 persone** • Spaghetti: g 350 • Baccalà già ammollato: g 200 • Salsa di pomodoro: g 400 • Un mazzetto di prezzemolo • Capperi: g 30 • Mezzo spicchio di aglio • Cipolla tritata: g 40 • Olio extravergine di oliva • Sale e pepe

Riducete il baccalà a pezzetti, eliminando le eventuali spine. Lavate, asciugate, sfogliate e tritate il prezzemolo con l'aglio. Pelate la cipolla, tritatela, appassitela in una casseruola con l'olio, disponete il baccalà e cuocete per 5 minuti, quindi versate la salsa di pomodoro e i capperi, co-

prite e continuate la cottura per 15 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, conditeli con il sugo di baccalà, spolverate con il trito di prezzemolo e aglio, salate, pepate e amalgamate, prima di servire.  
*Tempo di preparazione: 40 minuti*

**FACILE**

