Linguine con sugo di baccala ai cartoccio



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Linguine: 400 g
Ajo: 2 Dientes
Piñones: 1 cda.
Vino Blanco: 100 cc
Bacalao: 200 g
Tomates Perita: 1 Lata
Pasas de Uva: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Hidrate el bacalao la noche anterior
- Cambie el agua de tanto en tanto.
- Pele y corte el bacalao en tiritas y luego en cubos.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Procese los tomates.
- En una *cacerola* con aceite de oliva caliente, saltee la *cebolla* y los ajos
- Agregue el *tomate* y el vino.
- Incorpore el bacalao cuando la salsa ebullicione
- Deseche el *ajo*.
- Añada las pasas de uva y los piñones
- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine de 20 a 25 minutos.
- Cocine la pasta en abundante agua salada durante 7 a 8 minutos.
- Cuele y vuelque dentro de la salsa.
- Corte 4 rectángulos de papel aluminio haga un sobre y ponga dentro de cada uno una porción de pasta con salsa.
- Termine la cocción en horno caliente de 3 a 5 minutos.
- Sirva directamente en los cartoccio sobre platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/linguine-con-sugo-di-baccala-ai-cartoccio