

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 *cacero* 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>