



Rigatoni con Bacalao a la veneciana (Baccalà e cipolla)

Ingredientes - Para 6 persona(s)

- 500 g de *Rigatoni*
- 3 Pellizco(s) de *Canela en polvo*
- 1 Puñado(s) de *Pistacho*
- 1 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Ud. de *Laurel, hoja*
- *Perejil fresco*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Preparar el bacalao

Si nuestro bacalao no está desalado lo dejaremos 2 días en remojo cambiando el agua 3 veces al día.

Ahora colocaremos en una olla el bacalao el ajo, el de laurel y lo cubriremos de agua fría. Lo llevamos a ebullición y mantenemos el hervor durante 5 minutos. Pasado este tiempo dejaremos enfriar el agua, pero no la tiraremos. Sacamos el bacalao y lo desmigamos con las manos, procurando retirar todas las espinas que haya.

Paso 2 - Trocear los pistachos

Tostaremos los pistachos en una paella antiadherente sin aceite. Cuando empiecen a estar tostados los machacaremos un poco en un mortero. No tiene que quedar polvo, simplemente troceados.

Paso 3 - Hervir la pasta

Pondremos agua abundante en una olla, añadiremos sal y herviremos los rigatoni el tiempo recomendado por el fabricante. Cuando estén listos no tiraremos el agua ya que aprovecharemos parte de esta agua para hacer la salsa.

Nota: *es importante dejar la pasta muy al dente ya que luego cocera unos minutos mas con la salsa.*

Paso 4 - Preparar la salsa y el sofrito

Pondremos un chorro generoso de aceite de oliva en una paella. Cuando este caliente añadiremos la cebolla cortada en juliana y la pocharemos a fuego lento.



Recetus - Rigatoni con Bacalao a la veneciana (Baccalà e cipolla)

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Cuando la cebolla este en su punto añadiremos el bacalao y un cucharón aproximadamente del agua de cocer la pasta.

También añadiremos la pimienta y la canela.

Por último añadimos la pasta que habremos dejado al dente para acabar de cocer con la salsa. Cuando veamos que la salsa se a ligado y la pasta esta al punto (unos dos minutos) apagamos el fuego.

Nota: *si veis que os queda poca salsa podéis ir añadiendo agua.*

Paso 5 - Emplatar

Serviremos la pasta en platos y añadiremos por encima los pistachos triturados y el perejil picado. También podemos echarle un chorrito de aceite de oliva por encima y un poco más de pimienta.

Recordad que este tipo de plato no se acompaña con queso. Esto no es una norma general para todos los platos de pasta con pescado, pero si para aquellos donde se usan pescados tengan un sabor muy fino, ya que el queso enmascararía su sabor perdiendo la ausencia del plato.