

Pasta fredda con baccalà

INGREDIENTI:

300 gr di orecchiette,

200-250 gr di baccalà lessato,

12 pomodorini,

10 olive nere (io uso quelle denocciolate),

1 mazzetto di rucola,

sale qb,

pepe qb,

2 cucchiaini di olio evo.

Lessare il baccalà semplicemente in acqua per 10-15 minuti lasciarlo raffreddare e sminuzzarlo in una ciotola capiente da poter ospitare anche la pasta, stando attenti a togliere eventuali spine.

Tagliare i pomodorini a pezzetti e le olive nere a metà e aggiungerli al baccalà.

Spezzettare grossolanamente la rucola e aggiungerla nella ciotola e condire con olio sale e pepe e lasciare insaporire il tempo che cuocerà la pasta.

Lessare le orecchiette in acqua bollente salata, scolarle e raffreddarle o in una ciotola con un filo d'olio per non farle attaccare o sotto il getto dell'acqua (ognuno come preferisce, nel secondo caso calibrare il sale perché risulterà più insipida).

Aggiungerla al condimento mescolando per bene.

Se preparata in anticipo conservarla in frigo e tirarla fuori un po' prima di servirla.