

— AGRICOLA —

# PANARESE

## *Paccheri broccoli e baccalà*

**Tempo di preparazione:** 35 minuti

**Tempo di cottura della pasta:** 14/16 minuti

**Grado di difficoltà:** 1/5

**Ingredienti per 4 persone:**

320 g di Paccheri

650 g di broccoli

400 g di baccalà dissalato e spinato

7 filetti di acciughe (alici)

1 spicchio d'aglio

1 peperoncino

Sale q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

**Preparazione:**

Pulire con cura i broccoli e dividerli in cimette, sciacuarli e lessarli velocemente in acqua bollente salata per 5-6 minuti.

In un tegame, scaldare un filo d'olio evo con l'aglio tritato, i filetti di acciuga ed il peperoncino in pezzi. Aggiungere il baccalà tagliato in pezzetti ed il broccolo precedentemente lessato. Lasciar cuocere coperto per circa 10 minuti.

Lessare la pasta al dente, versarla nel condimento preparato, irrorarla con un filo d'olio e mescolarla per bene.

Lasciar andare per un altro minuto prima di servire.

La pasta con baccalà così ben calda ai vostri commensali.