



SABORES DA
ITÁLIA



PAPPARDELLE COM BACALHAU NA MOSTARDA DIJON, ALCAPARRAS E PROSECCO



Ingredientes:

- 300g de Pappardelle Nidi DIVELLA
- 3 latas de Bacalhau ALBO
- ½ vidro de Alcaparras LA PASTINA
- 1/3 do Vidro de Mostarda Dijon BEAUFOR
- 100 ml de Prosecco
- 300g de Pomodori Pelati DIVELLA
- ½ maço de Salsinha
- ½ Cebola
- 50 ml de Azeite extravirgem LA PASTINA
- 50g de Manteiga
- 3 dentes de Alho descascados
- Sal e Pimenta a gosto
- 1 maço de Alecrim para todos

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o azeite e a manteiga, doure o alho acrescente a cebola refogue por 2 minutos. Em seguida acrescente o pomodori, cortado em cubos, o bacalhau, a mostarda, o prosecco, as alcaparras, sal e pimenta à gosto e deixe ferver por 10 minutos. Incorpore o molho à massa acrescentando um ramo de alecrim e salsinha picada. Sirva imediatamente!

Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 porções

Seleção:



ALIMENTOS