



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## SPAGHETTI AL BACCALÀ E ASPARAGI AL PROFUMO DI ZAFFERANO

[oliodoliva.blogspot.it](http://oliodoliva.blogspot.it)



### Ingredienti:

200 g di spaghetti  
2 pezzi medi di baccalà dissalato  
un mazzetto di asparagi  
uno spicchio di aglio  
mezza bustina di zafferano  
qualche cucchiaino di latte per stemperare  
sale  
pepe  
Olio d'Oliva Dante

### Preparazione:

In un tegame versare due cucchiaini di olio e rosolare lo spicchio di aglio che poi sarà tolto. Aggiungere gli asparagi puliti e ridotti a lamelle della loro lunghezza, regolare di sale e far saltare per qualche minuto, lasciandoli leggermente croccanti. A questo punto ridurre il baccalà (precedentemente messo a bagno per 3 giorni) a pezzetti piccoli, usare le mani per sentire la presenza di eventuali spine e poi aggiungerlo agli asparagi. Lasciar cuocere per pochi minuti, aggiungere lo zafferano stemperato nel latte, versare il tutto nel condimento di baccalà e asparagi e lasciar insaporire per un istante. Nel frattempo portare a cottura la pasta, scolarla al dente ed aggiungerla al condimento. Saltare tutto per pochi secondi, giusto il tempo di amalgamare i sapori. Spruzzare di pepe e servire caldissimo.

**DANTE**



**oio**

**vero**