

SECONDI PIATTI

Bacalhau da consoada

LUOGO: Europa / Portogallo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 baccalà ben ammollato e ritagliato
1 uovo
verze
patate e aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Si cuociono i pezzi di baccalà con le verze. A parte si fanno bollire le patate con la buccia e un uovo per persona. Al momento di servire, si dispongono in recipienti separati, le uova sode, le patate sbucciate e il baccalà, il tutto ben caldo. La bagna è delle più semplici: $\frac{1}{2}$ decilitro di olio e uno spicchio d'aglio aperto a testa, riscaldato sino a quando freme quindi profumato con qualche goccia di aceto. La sola difficoltà del piatto è servire salsa e ingredienti contemporaneamente, ognuno al giusto punto di cottura.