

ANTIPASTI E SNACK

## Baccalà al limone

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

1 filetto di baccalà già dissalato e bagnato a sufficienza  
2 limoni  
olio extravergine di oliva  
prezzemolo  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavare il filetto accuratamente, spinarlo con le apposite pinzette e tagliarlo a striscioline. Immergerlo nel succo dei limoni e lasciarlo riposare in frigo per almeno 45 minuti. Pepare, e condite con abbondante olio ed una spruzzatina di prezzemolo.

