

SECONDI PIATTI

Baccalà al pil-pil

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 13 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BACCALÀ del tipo più pregiato - 1 kg

OLIO DI OLIVA 600 ml

SPICCHIO DI AGLIO 4

ACQUA fredda - 1 bicchiere

PREPARAZIONE

1 Tagliate a pezzi il baccalà e lasciatelo a bagno in acqua fredda per 24 ore, senza togliere la pelle, cambiando l'acqua spesso.

Una volta liberato dal sale, mettetelo in una casseruola e copritelo con acqua fredda.

Mettete la casseruola sul fuoco e portate ad ebollizione.



- 2** Appena si formerà una schiuma bianca in superficie, ritirate la casseruola dal fuoco, scolate i pezzi di baccalà e diliscateli con molta attenzione. In una tegame di coccio fate imbiondire l'aglio in 3 dl di olio, poi toglietelo e tenetelo da parte.



- 3** Mettete nell'olio i pezzi di baccalà con un bicchiere di acqua fredda e fate cuocere a fuoco dolce, muovendo di tanto in tanto il tegame in modo che la salsa s'addensi.



- 4 Aggiungete gli spicchi d'aglio schiacciati e sciolti in poca acqua e infine unite, a poco a poco, il resto dell'olio scaldato in precedenza.



- 5 Fate cuocere per circa 10 minuti (la salsa deve risultare simile a una maionese).
Servite nel medesimo recipiente di cottura.