

SECONDI PIATTI

## Baccalà alla mantovana

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

BACCALÀ 1 kg  
BURRO 60 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 cucchiaio da tavola  
LIMONE succo - 2  
PEPE NERO  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Dopo aver lavato il baccalà, tagliatelo in tranci non troppo grandi.

In una casseruola sciogliete circa la metà del burro, adagiatevi i pezzi di baccalà, cospargeteli con il trito di aglio e prezzemolo, irrorateli con il succo di limone, quindi cuoceteli a fuoco debole, rigirandoli spesso.



2 Dopo circa 10 minuti, spolverizzate abbondante pepe appena macinato, ricoprire con

alcuni riccioli di burro rimasto e terminate la cottura.



**3** Servitelo caldissimo nappandolo con il sugo di cottura.