

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.