

SECONDI PIATTI

Baccalà croccante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BACCALÀ DISSALATO 800 gr
BURRO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PANCETTA ARROTOLATA
ROSMARINO
VINO BIANCO
SUCCO D'ARANCIA
SPICCHIO DI AGLIO 1

PREPARAZIONE

1 Ho dissalato il baccalà tenendolo immerso in acqua per due giorni, cambiando l'acqua ogni giorno.

Una volta pronto per essere cucinato, ho eliminato la pelle e diviso in tranci.

Ho condito ogni trancio con un pizzico di sale, pepe ed un rametto di rosmarino.

2 Nel frattempo, ho tagliato una pera matura ma soda, in fettine non troppo sottili e bagnate con succo di limone per non farle annerire.

Ho così disposto una fettina di pera su ogni trancio di baccalà e avvolto il tutto con una o due fettine di pancetta.

(Servitevi di uno stecchino se necessario).

3 In una padella ho sciolto olio extravergine di oliva, un po' di burro e uno spicchio d'aglio schiacciato, ma in camicia.

4 Ho fatto rosolare i tranci di baccalà 3 o 4 minuti per lato, irrorandoli con il vino bianco.

Poi ho trasferito i tranci in un ruoto (oppure una pirofila) da forno e passati sotto il grill per 4-5 minuti.

Dalla padella ho eliminato l'aglio e versato il succo di un arancia, a fuoco medio ho fatto restringere il fondo.