

SECONDI PIATTI

Baccalà in bianco con salsa verde

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola portare l'acqua ad ebollizione con l'aggiunta di un gambo di sedano, una carota ed una cipolla.



- 2 Quando l'acqua raggiunge il bollore, introdurre il baccalà in pezzi e le patate sbucciate e lavate.



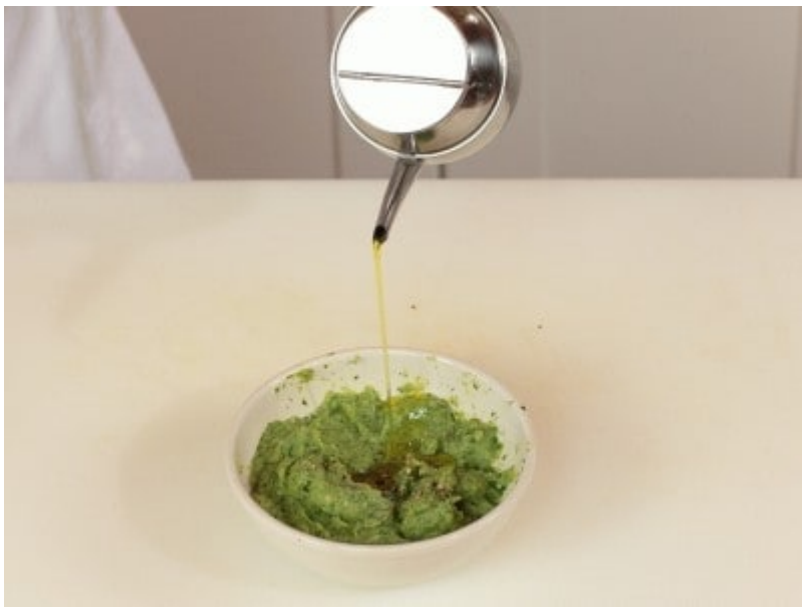
- 3** Lasciar bollire il tutto per circa 10 minuti, quindi prelevare i pezzi di baccalà sgocciolandolo bene; continuare la cottura fino a quando le patate saranno cotte. Diliscare il baccalà e suddividerlo in scaglie.

Tagliare le patate a fette ed unirle al baccalà; condire il tutto con l'olio d'oliva, il pepe e il sale, se necessario.

A parte preparare la salsa verde: tritare finemente fino ad ottenere una crema il prezzemolo, l'aglio, la cipolla, la patatina lessata, i filetti delle alici ed il cetriolo.



4 Diluire la poltiglia con olio d'oliva, qualche goccia di aceto e la mostarda, pepare e salare.



5 Servire il baccalà con le patate condito con ciuffetti di salsa verde.