

ANTIPASTI E SNACK

## Baccalà montebianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 35 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 500 gr

LATTE INTERO o panna - 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

200 gr

### PREPARAZIONE

**1** Lessate il baccalà in abbondante acqua, una volta cotto privatelo della pelle e delle spine.

Pestate il baccalà in un mortaio in modo da sfilacciarlo, quindi trasferirlo in padella con la panna e lasciatelo cuocere per 20 minuti a fiamma moderato.



**2** Mescolate continuamente fino a quando il baccalà abbia assorbito la panna.

A questo punto, versate l'olio a filo, mescolando continuamente e lasciate cuocere per altri 5 minuti a fiamma dolce.

Servite il baccalà caldo accompagnato da crostoni di pane.