

SECONDI PIATTI

Carpaccio di baccalà con cipolla caramellata alla birra

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BACCALÀ già ammollato - 400 gr

BIRRA 1 bicchiere

CIPOLLE 4

ALLORO 1 foglia

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Assicuratevi che il baccalà sia stato preventivamente ammollato per più giorni e verificate che non vi siano delle lisce residue.

Portate ad ebollizione una pentola d'acqua aromatizzata con una foglia d'alloro, quindi

tuffatevi il baccalà e lasciatelo per qualche minuto, giusto il tempo di scottarlo.



2 Prelevate il baccalà dall'acqua, scolatelo bene e lasciatelo da parte a raffreddarsi.

Nel frattempo affettate le cipolle, raccoglietele in una ciotola, irroratele abbondantemente con dell'olio extravergine d'oliva, coprite la ciotola con della pellicola trasparente e fatele stufare nel forno a microonde alla massima potenza per 5 minuti.



3 Trasferite le cipolle in padella ed aggiungetevi lo zucchero e la birra del Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Originale, lasciatele cuocere ulteriormente cosicché si possano caramellare ed insaporire con la birra.



4 Riprendete il baccalà ormai freddo, affettatelo il più sottilmente possibile.

Servite il carpaccio di baccalà su di un letto di cipolle caramellate alla birra.