

ZUPPE E MINESTRE

Crema di baccalà con salsiccia e broccoletti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 filetto grande di baccalà
- 1 mela verde
- 2 patate grosse
- 2 salsicce
- foglie di broccoletti
- brodo di pesce
- olio
- zafferano

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver dissalato un bel filetto di baccalà, adagiarlo su una padella antiaderente e rosolarlo per bene.



2 Nel frattempo tagliare a tocchetti una mela verde e 2 grosse patate, saltare insieme in padella con un filino d'olio.



3 Unire il baccalà ridotto in pezzetti e far insaporire.



- 4 Quando sarà tutto rosolato, coprire con brodo di pesce e portare a cottura per 30 minuti unendo dello zafferano.



- 5 Mentre cuoce la zuppa, sbriciolare 2 salsicce e farle rosolare con il loro grasso senza aggiungere nessun condimento.



6 Una volta cotte, scolarle dall'unto e nella stessa padella, con il grasso delle salsicce, friggere delle foglie di broccoletti.



7 Ora frullare la zuppa, salare, pepare e impiattare versando la crema in una fondina e decorare con la salsiccia e le foglie di broccoletti.

