

ANTIPASTI E SNACK

## Flan di baccalà

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

BACCALÀ già bagnato - 650 gr

LATTE INTERO 2 bicchieri

PATATE 4

BURRO 50 gr

FARINA 30 gr

PEPE NERO

SALE

NOCE MOSCATA 1 pizzico

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiari da  
tavola

PREZZEMOLO 1 mazzetto

UOVA 2

PISELLI 300 gr

### PREPARAZIONE



**2** Dopo aver preliminarmente bagnato e lavato il baccalà con l'ausilio di un affilatissimo coltello ed un paio di pinze da cuoco, spellare e spinare completamente il pesce.



**3** Dividerlo in pezzetti, mettere questi così ottenuti in una terrina, versarci sopra il latte e lasciare riposare per almeno 90 minuti.



- 4 Travasare latte e baccalà in una pentola, cuocere adagio adagio fino a completa cottura; toglierlo quindi dal fuoco e con una schiumarola estrarlo facendolo ben sgocciolare.



- 5 Lessare le patate, sbuciarle e tenerle da parte. Passare prima il baccalà nel tritatutto, poi nel passaverdura, quindi le patate e poi ancora le due cose insieme, in modo da ottenere un impasto fine e molto omogeneo.

Mettere sul fuoco una casseruola col burro e quando sarà sciolto aggiungere la farina.



**6** Mescolare e dopo 2-3 minuti diluire col latte rimasto dalla cottura del baccalà.



**7** Lasciare cuocere per ottenere una besciamella liscia e consistente.

Togliere la casseruola dal fuoco ed unire a questa besciamella la purea di patate e baccalà.

Condire con un pizzico di pepe, sale, un po' di noce moscata.



8 Poi aggiungere il parmigiano-reggiano, le uova battute a parte come per un frittata col prezzemolo tritato.



9 Imburrare abbondantemente uno stampo della capacità di circa 2 litri, versarci dentro il composto.



**10** Pareggiarlo e poi mettere a cuocere il flan a bagnomaria per circa un'ora, finché si sarà rassodato.



**11** Quando il flan sarà pronto, toglierlo dall'acqua, lasciarlo riposare al caldo per almeno 5 minuti e poi sformarlo sul piatto di servizio.



**12** Servirlo così semplicemente, oppure mettendo nel centro della forma dei pisellini passati in padella.

Per 6 persone.

NOTE