

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di baccalà e peperoni

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BACCALÀ sminuzzato - 200 gr

PEPERONI dolci - 6

PEPERONI VERDI pezzi - 3

AGLIO teste - 3

PANE rafferma -

BRODO VEGETALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

UOVA in camicia (facoltativo) - 6

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
250 ml

Amate i piatti insoliti e gustosi? Bene, allora questa ricetta che vi proponiamo è proprio ciò che fa al caso vostro: zuppa di baccalà e peperoni, un connubio di sapori davvero incredibile, di quelli a cui non penderesti mai ma che poi al primo assaggio ti fa innamorare. La dolcezza del peperone si sposa benissimo con la sapidità del baccalà e insieme danno vita a un mix di gusto davvero eccellente! Provate questa ricetta davvero ottima e se amate questo prodotto del mare come lo amiamo noi, vi proponiamo anche un'altra idea molto gustosa: [tortelli di baccalà](#), decisamente ottimi anche questi!

PREPARAZIONE

1 In una casseruola di coccio mettete l'olio con l'aglio tritato e il peperoncino.

Aggiungete il baccalà sminuzzato e lavato in acqua corrente per eliminare il sale.



2 Unite il pane tagliato a pezzetti e fate soffriggere il tutto.



3 Coprite con brodo di verdure e aggiungete i peperoni (tenuti in precedenza a bagno per 11 ore) passati nel passaverdura.



4 Fate cuocere a fuoco dolce per un'ora e mezza.

Durante la cottura spappolate il pane con un cucchiaio di legno.



- 5 A cottura ultimata dovrà risultare una zuppa molto densa.
Al momento di servire potete, e volete, aggiungere alla zuppa un uovo in camicia a commensale.