

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini di baccalà alla vicentina e crema di fagioli

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



I crostini di baccalà alla vicentina e crema di fagioli sono degli [antipasti](#) sfiziosi, ispirati al piatto tipico veneto dal gusto intramontabile, che in genere si serve con l'immane [polenta](#). La tradizione è sempre un punto di partenza in cucina che permette poi di variare con creatività, quindi se vi avanza del [baccalà](#), oppure se volete semplicemente servirlo in modo originale senza perdere il suo gusto senza tempo, potete realizzare questi stuzzichini deliziosi!

Venite a scoprire altre ricette appetitose da preparare con il baccalà:

[Crostini di baccalà mantecato](#)

[Baccalà in salsa verde](#)

[Baccalà fritto](#)

[Baccalà alle cipolle](#)

## INGREDIENTI

BACCALÀ ALLA VICENTINA 200 gr

PANE PER CROSTONI

FAGIOLI BORLOTTI 100 gr

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SPICCHIO DI AGLIO 1

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i crostini di baccalà alla vicentina e crema di fagioli preparate il [baccalà alla vicentina](#), seguendo la nostra ricetta. Tagliate a fette il pane e fatelo tostare per qualche minuto. Lessate i fagioli borlotti.





- 2 Versate i fagioli borlotti nel bicchiere del frullatore ad immersione, aggiungete l'aglio a pezzi, un pizzico di sale e di pepe e qualche cucchiaio d'olio extravergine d'oliva. Frullate per un minuto, poi aggiungete dell'olio a filo continuando a frullare in modo da ottenere una crema liscia e montata.





**3** Prendete le fette di pane tostato, spalmate sopra la crema di fagioli borlotti ed aggiungete abbondante baccalà alla vicentina, aggiustate di sale e pepe e servite i crostini di baccalà alla vicentina e crema di fagioli appena pronti.



