

ANTIPASTI E SNACK

Baccalà al limone

di: *vapjazz*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

1 filetto di baccalà già dissalato e bagnato a sufficienza
2 limoni
olio extravergine di oliva
prezzemolo
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare il filetto accuratamente, spinarlo con le apposite pinzette e tagliarlo a striscioline. Immergerlo nel succo dei limoni e lasciarlo riposare in frigo per almeno 45 minuti. Pepare, e condite con abbondante olio ed una spruzzatina di prezzemolo.

