

SECONDI PIATTI

Baccalà alla salsa di vino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Portogallo*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 800 gr
BURRO 100 gr
VINO BIANCO 1 bicchiere
FARINA 100 gr
LIMONE 1
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 2
CIPOLLE 1
ALLORO 2 foglie
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate il baccalà a pezzi da 50 g circa ciascuno e lessatelo per circa 15 minuti insieme

alla cipolla a fette, le foglie d'alloro e il limone a fette.



- 2** In una padella sciogliete il burro, unite la farina e cuocete per 1 minuto a fiamma viva. Aggiungete, a questo punto, il vino e lasciate cuocere ancora per altri 5 minuti a fiamma dolce, regolate di sale e pepe.



- 3** A cottura ultimata della salsa aggiungete il tuorlo e l'uovo intero per farla addensare.



4 Servite il baccalà, scolato dai suoi odori, con la salsa al vino preparata.