

SECONDI PIATTI

Bacçalà in bianco con salsa verde

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Marche*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BACCALÀ 700 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
PATATE 400 gr
SALE
PEPE NERO

PER LA SALSA

PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE ¼
PATATE lessata - 1
MOSTARDA 1 cucchiaino da tavola
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 2
CETRIOLINI SOTTACETO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola portare l'acqua ad ebollizione con l'aggiunta di un gambo di sedano, una carota ed una cipolla.



- 2 Quando l'acqua raggiunge il bollore, introdurre il baccalà in pezzi e le patate sbucciate e lavate.



- 3** Lasciar bollire il tutto per circa 10 minuti, quindi prelevare i pezzi di baccalà sgocciolandolo bene; continuare la cottura fino a quando le patate saranno cotte. Diliscare il baccalà e suddividerlo in scaglie.

Tagliare le patate a fette ed unirle al baccalà; condire il tutto con l'olio d'oliva, il pepe e il sale, se necessario.

A parte preparare la salsa verde: tritare finemente fino ad ottenere una crema il prezzemolo, l'aglio, la cipolla, la patatina lessata, i filetti delle alici ed il cetriolo.



4 Diluire la poltiglia con olio d'oliva, qualche goccia di aceto e la mostarda, pepare e salare.





5 Servire il baccalà con le patate condito con ciuffetti di salsa verde.