

ANTIPASTI E SNACK

Baccalà montebianco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 500 gr

LATTE INTERO o panna - 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

200 gr

PREPARAZIONE

1 Lessate il baccalà in abbondante acqua, una volta cotto privatelo della pelle e delle spine.

Pestate il baccalà in un mortaio in modo da sfilacciarlo, quindi trasferirlo in padella con la panna e lasciatelo cuocere per 20 minuti a fiamma moderato.



2 Mescolate continuamente fino a quando il baccalà abbia assorbito la panna.

A questo punto, versate l'olio a filo, mescolando continuamente e lasciate cuocere per altri 5 minuti a fiamma dolce.

Servite il baccalà caldo accompagnato da crostoni di pane.