

SECONDI PIATTI

Carpaccio di baccalà con cipolla caramellata alla birra

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BACCALÀ già ammollato - 400 gr
BIRRA 1 bicchiere
CIPOLLE 4
ALLORO 1 foglia
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Assicuratevi che il baccalà sia stato preventivamente ammollato per più giorni e verificate che non vi siano delle lisce residue.

Portate ad ebollizione una pentola d'acqua aromatizzata con una foglia d'alloro, quindi tuffatevi il baccalà e lasciatelo per qualche minuto, giusto il tempo di scottarlo.



2 Prelevate il baccalà dall'acqua, scolatelo bene e lasciatelo da parte a raffreddarsi.

Nel frattempo affettate le cipolle, raccoglietele in una ciotola, irroratele abbondantemente con dell'olio extravergine d'oliva, coprite la ciotola con della pellicola trasparente e fatele stufare nel forno a microonde alla massima potenza per 5 minuti.



3 Trasferite le cipolle in padella ed aggiungetevi lo zucchero e la birra del Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Originale, lasciatele cuocere ulteriormente cosicché si possano caramellare ed insaporire con la birra.



4 Riprendete il baccalà ormai freddo, affettatelo il più sottilmente possibile.

Servite il carpaccio di baccalà su di un letto di cipolle caramellate alla birra.