

MINESTRA DI BACCALÀ

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di baccalà,
- 50 cl di latte,
- 50 cl di acqua,
- 1 pizzico di sale,
- 2 cipolle,
- 2 patate,
- pepe,
- 1/2 cucchiaino di aceto di mele,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- 1 cucchiaino di cerfoglio tritato.

Tritate 400 g di baccalà ammollato in acqua e spinato; lessatelo in 1/2 litro di latte e 1/2 litro di acqua con un pizzico di sale, 2 cipolle affettate finemente e 2 patate a spicchi.

Quando il baccalà è ben cotto passate tutto al setaccio, rimettete al fuoco e fate riprendere il bollore dolcemente.

Aggiustate di sale, pepate, aggiungete mezzo cucchiaino di aceto di mele, 1/2 bicchiere di panna liquida e 1 cucchiaino di cerfoglio tritato.

Servite con crostini.