

CAVOLFIORE ARAGANATO CON BACCALÀ

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore da 1200 g,
- 1 filetto di baccalà da 1200 g,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- farina,
- 1 spicchio di aglio.

Dissalare il filetto di baccalà tenendolo a bagno 2 giorni sotto un filo di acqua corrente.

Pulire e lavare il cavolfiore e dividerlo in cimette.

Dividere il baccalà in 4 o più parti, infarinarle e soffriggerle brevemente in un'ampia casseruola con l'olio e l'aglio, quindi toglierle e tenerle da parte.

Nella stessa casseruola accomodare metà delle cimette, dopo aver tolto l'aglio, e appoggiarvi il baccalà, coprire con le restanti cimette e salare.

Allungare il fondo di cottura con 2 mestoli d'acqua.

Cuocere per 15 minuti.

Far riposare.