

# BACCALÀ CON SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà già bagnato,
- 400 gr di spinaci surgelati,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- latte,
- 1 cucchiaio di farina,
- 60 g di burro,
- olio,
- pangrattato,
- sale,
- pepe.

Lessare gli spinaci, strizzarli e tritarli.

Rosolare l'aglio e la cipolla tritati in 40 gr di burro, unire gli spinaci, spolverizzare con la farina, unire un bicchiere di latte e cuocere per 10'.

Scottare il baccalà, spinarlo e tagliarlo a pezzi.

In una teglia imburrata alternare uno strato di spinaci, uno di baccalà e uno di spinaci, spolverizzare con il pangrattato e irrorare con olio.

Infornare a 170°C per 30'.