

BACCALÀ CON LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di baccalà ammollato
- 50 cl di latte
- 25 cl di panna fresca
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- pepe
- sale

In una casseruola inserire i pezzi di baccalà già ammollati in acqua e ben asciugati, unirvi il latte ed il prezzemolo tritato e porre sul fuoco sino a quando si sarà alzato il bollore.

Abbassare la fiamma e ultimare la cottura per mezz'ora.

Al momento di servire unire la panna facendo attenzione che non cuocia, salare e pepare.