

BACCALÀ IN BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di baccalà già ammollato
- 20 cl di olio d'oliva
- 10 cl di panna liquida
- sale
- pancarrè
- burro

Spellare e diliscare il baccalà.

Lavarlo e tagliarlo a pezzi.

Farlo bollire per 5 minuti in acqua.

Scolarlo e frullarlo.

Metterlo in un tegame e versarvi sopra la panna, cuocere a fuoco basso mescolando finché la panna sarà assorbita.

Versare a filo l'olio sempre mescolando con un cucchiaio di legno finché il baccalà sarà cremoso, cuocendo a fuoco basso per circa 1 ora.

Tagliare il pancarrè a triangoli e friggerli nel burro e servirli con il baccalà.