

BACCALÀ IN PADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà già bagnato e dissalato
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 1 limone
- pepe

Tagliare il baccalà a pezzi e metterlo in 1 padella unta d'olio.

Sbucciare gli spicchi d'aglio, mondare e lavare il prezzemolo e tritare il tutto.

Insaporire il baccalà con il pepe, cospargerlo con il trito d'aglio e prezzemolo, irrorarlo con 1/2 bicchiere d'olio e farlo cuocere piano, rigirandolo di tanto in tanto.

Dopo circa 30 minuti, irrorarlo col succo di limone, mescolare ancora e servire.