

BACCALÀ MANTECATO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà già ammollato
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettere il baccalà in una casseruola e coprirlo con acqua fredda.

Far prendere l'ebollizione, cuocere per una decina di minuti, quindi spegnere il fuoco e lasciare a bagno il pesce per circa 20 minuti.

Toglierlo dall'acqua, spellarlo, spinarlo e metterlo in una scodella.

Aiutandosi con il cucchiaio di legno e con la forchetta ridurlo in poltiglia.

Aggiungere a filo (mescolando) tanto olio quanto il pesce ne assorbe.

Tritare finemente il prezzemolo e l'aglio e unirli al composto di pesce.

Salare e pepare.