

BACCALÀ MANTECATO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di baccalà ammollato
- 2 spicchi di aglio
- 10 cl di latte
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- pane casereccio

Immergete il baccalà con la pelle in una casseruola di acqua fredda e portate a bollore.

Contate 10 minuti da quando l'acqua inizia a bollire, quindi togliete il pesce e lasciatelo sgocciolare.

Eliminate la pelle e le lisce e schiacciate ripetutamente la polpa del baccalà con una forchetta in modo da ridurla in briciole, sbucciate l'aglio e schiacciatelo unitamente al pesce per ottenere un purè.

Scaldare un terzo dell'olio in una casseruola e gettatevi il pesce e l'aglio.

Abbassate il fuoco al minimo e unite a poco a poco l'olio rimasto, mescolando e schiacciando continuamente con un cucchiaio di legno.

Unite poi goccia a goccia, il latte (non necessariamente tutto) finché la preparazione risulterà omogenea.

Assaggiatela e, se necessario, salate, poi unite una macinata di pepe.

Servite la crema fredda, oppure a temperatura ambiente, con crostini di pane abbrustolito ed eventualmente strofinato con l'aglio.