

BACCALÀ MARINATO ALL'OLIO DI TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di baccalà ammollato
- 2 patate a pasta gialla lessate
- 2 pomodori maturi sodi
- 1 bicchiere di aceto di mele
- olio d'oliva tartufato
- sale
- pepe bianco

Spinare con cura il baccalà lasciando il pezzo intero quindi appoggiatelo dalla parte della pelle e, usando un coltello sottile e ben affilato, ricavatene delle fettine larghe e sottili (occorre tenere il coltello quasi in orizzontale come si fa per il salmone affumicato).

Disponetele in un solo strato su un piatto largo e bagnatele con l'aceto di mele (non usate l'aceto di vino, perché troppo forte), lasciandole marinare per circa mezz'ora.

Trascorso questo tempo, scolate le fettine di baccalà, asciugatele con carta da cucina e disponetele a corona, quattro o cinque per ogni piatto.

Completate con fettine di patata lessa e con dadini di pomodori spellati e senza semi da porre al centro del piatto.

Insaporite con sale e pepe bianco appena macinato e irrorate con l'olio tartufato.

Accompagnate con crostini di pane tostate e calde.