

BACCALÀ AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà bagnato
- 50 g di burro
- 3 cipolle
- 100 cl di latte
- farina
- olio d'oliva
- formaggio parmigiano
- sale
- pepe

Affettate le cipolle e mettetele nel fondo di una teglia.

Tagliate a pezzi il baccalà, infarinatelo e sistematelo sopra le cipolle; salate, pepate, aggiungete olio in abbondanza e disponete sopra dei riccioli di burro.

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco lento per 3 ore, bagnando continuamente con il latte.

Finita questa cottura, sfornate il baccalà e cospargetelo interamente con parmigiano grattugiato e infornate di nuovo per 20 minuti.