



TORTA DOLCE DI BACCALA' E PATATE

Ingredienti

250 gr di pasta frolla
500 gr di baccalà
1 cipolla bianca
400 gr di patate
Latte
Aglio
Panna fresca
Prezzemolo
Olio extravergine di oliva

Procedimento

Far dissalare il baccalà tenendolo a bagno almeno 2 giorni, eliminare la pelle e le lische e tagliare la polpa a pezzetti.

Far soffriggere la cipolla tritata e l'aglio in camicia con poco olio in un tegame, togliere l'aglio e incorporare la polpa del baccalà, far stufare per 10 minuti, aggiungere il latte e la panna e le patate tagliate a cubetti, portare a cottura.

Al termine aggiungere prezzemolo tritato e far raffreddare.

Foderare una tortiera con la pasta frolla stessa sottile, versare il baccalà con le patate e infornare a 180° per circa 30 minuti.