



PANCOTTO CON ERBE SPONTANEE DI MARZO E BACCALA' DORATO

Ingredienti

1 kg. di verdure spontanee (diplotaxis, rucola, borragine, crespino, sivoni, cristaure))
200 gr. di filetto di baccalà pronto e spinato
300 gr. di pane casereccio raffermo
200 gr. di olio extravergine di oliva
qualche foglia di alloro
qualche pomodorino
sale, peperoncino e timo fresco
acqua, aglio e pepe nero
patata

Procedimento

In una pentola alta far bollire circa 2 lt. di acqua.
Aggiungere sale, peperoncino, alloro e patata, 1 spicchio d'aglio, pomodorini, olio e infine le erbe spontanee in sequenza della loro consistenza.
Lasciare cuocere per alcuni minuti le verdure in acqua bollente finché non

risulteranno cotte.

Scottare in una pentola antiaderente i filetti di baccalà con un filo di olio evo, aglio e timo.

Immergere il pane nell'acqua con le verdure per alcuni minuti, riprendere subito il pane che nel frattempo si è inumidito e profumato, adagiarlo in un piatto piano e aggiungere le verdure ben cotte.

Innaffiare con olio evo senza limiti di diete e infine posizionare il baccalà sulle verdure.

Spolverare con pepe nero e servire.