



BACCALA ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti

4 pz di baccalà
carote, sedano, cipolla, odori per il court bouillon
pomodori ramati
capperi dissalati
olive nere e verdi denocciolate
origano q.b.
aglio q.b.
basilico
porro

Procedimento

Per il court bouillon

Riempire una pentola d'acqua, unire gli aromi e lasciar bollire.
Servirà per la cottura del baccalà.

Per la salsa pizzaiola

Cuocere in forno i pomodori ramati; a parte fare appassire il porro con capperi, aglio ed origano.

Unire ai pomodori cotti e frullare tutto, ottenendo una salsa.

Per le olive

Ricavare un battuto al coltello.

IMPIATTAMENTO

Cuocere il baccalà nel court bouillon.

Alla base del piatto sistemare la salsa alla pizzaiola, mettere il baccalà, coprire con il battuto di olive e servirlo.