



BACCALA' ALL'OLIO EVO, CIME DI RAPE, SPONSALI, OLIVE, SALSA AL LIMONE ED ACCIUGHE



Ingredienti

Per la salsa limone ed acciughe:

- Patate q.b.
- Succo di limone
- Acciughe q.b
- Scalogno
- Brodo vegetale

Rape, sponzali, olive noliche

Procedimento

In una casseruola fare imbiondire lo scalogno con l'olio Evo, aggiungere le patate tagliate a pezzi, le acciughe, coprire con il brodo e lasciare cuocere. Frullare il tutto aggiungendo succo di limone ed olio Evo.

Per le rape:

Pulire e stufare le rape

Per gli sponzali:

Pulire ed arrostiti gli sponzali

Cuocere il baccalà in un brodo aromatizzato, condire con abbondante olio Evo. Scolare ed impiattare.

Alla base del piatto mettere il patè di olive, adagiare il baccalà all'olio, aggiungere le rape, gli sponzali e nappare tutto con la salsa limone ed acciughe.