

Baccalà all'insalata

Ingredienti:

Baccalà ammollato

Aglione

Olive verdi

Papacelle

Prezzemolo

Olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Per prima cosa è necessario che il baccalà sia ammollato e dissalato ed occorrono almeno 2 giorni, semplicemente cambiando l'acqua in cui è appunto in ammollo 2 o 3 volte al giorno.

Dopo il dovuto ammollo si lessa il baccalà. A cottura ultimata, si lascia raffreddare, si elimina la pelle e le spine ed infine si sminuzza grossolanamente grazie all'ausilio delle proprie mani.

Una volta terminata questa operazione si mette il baccalà in un piatto da portata o semplicemente in una pirofila e si condisce il tutto con aglio, olio, prezzemolo, olive verdi e papacelle tagliate a listarelle o semplicemente a cubetti.

Un piatto facile, semplice, sfizioso e veloce.