

Ingredienti per 4 persone:

grammi 800 di baccalà

grammi 20 burro

olio per friggere

farina

2/3 acciughe

1 spicchio di aglio

prezzemolo

limone

brodo

Sgocciolare bene il baccalà tenuto a mollo, asciugarlo con un panno e tagliarlo in pezzi abbastanza grossi, infarinarli e metterli nella padella in cui già si è scaldato il burro con l'olio, insieme alle acciughe diliscate e stemperate con l'aglio tritato.

Far rosolare su ogni lato i pezzi di baccalà, poi aggiungere poco brodo (vegetale) nel caso in cui fosse troppo asciutto.

Lasciar cuocere lentamente per 15 minuti c/a e servirlo con il suo sugo, il prezzemolo e il limone.

VINI CONSIGLIATI : Bianco o rosato