

BACCALÀ MANTECATO



Ingredienti:



Preparazione:



1 kg di baccalà bagnato

500 ml di olio di semi

500 ml di latte

3 spicchi d'aglio

1 foglia di alloro

1 l di acqua

sale e pepe



Tagliare a pezzi il baccalà, porlo in una pentola di acqua fredda e portarlo ad ebollizione per qualche minuto.

Toglierlo dall'acqua, diliscarlo e cuocerlo nel latte, con aglio e alloro per circa 20 minuti.

Scolarlo e sbatterlo con una planetaria, aggiungendo l'olio EVO a filo, sino a farlo diventare cremoso.

Insaporirlo con sale e pepe, quindi servirlo con dei crostoni di pane tostato o polenta.

