

CREME DEL VENERDI

BACCALÀ AL LATTE

INGREDIENTI

baccalà 400 gr.
(4 filetti già ammollati e senza spine)
latte 1 litro
patata 1 piccola
olio maturato allo scalogno e rosmarino
2 cucchiai
olio maturato al prezzemolo 1 cucchiaino
sale q.b.
pepe q.b.

ATTREZZATURE

battilarda
carta da cucina
ciotola
coltello
cucchiaino
cucchiaino di legno
forchetta
omogeneizzatore + 
padella antiaderente
pelapatate

PREPARAZIONE

- 1** La sera precedente, tagliare a pezzetti il baccalà, metterlo in una ciotola e ricoprirlo con mezzo litro di latte.
- 2** La mattina successiva eliminare il latte di marinatura, scolare i vari pezzetti di baccalà, asciugarli velocemente; lavare e pelare la patata, tagliarla a cubetti piccoli.
- 3** Infarinare i pezzetti di baccalà e rosolarli in una padella con i due cucchiaini di olio maturato allo scalogno e rosmarino. Appena ben rosolato da entrambi i lati, aggiungere i cubetti di patata e ricoprire il tutto con il rimanente latte bollente, pepare e far cuocere a fuoco basso per circa 45 minuti. Salare solo se necessario.
- 4** Omogeneizzare il tutto fino ad ottenere una crema della giusta consistenza, versarla nei piatti ed aggiungere qualche goccia di olio maturato al prezzemolo.