



Vizio & Sfizio

NERO BIANCO (appetizer)

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 o 2 spicchi d'aglio

200 gr. patate gialle

200 gr. baccalà già ammollato

sale nero Molokai (Rossi), sale, pepe nero, olio e.v.o.

PROCEDIMENTO

Insaporite uno spicchio d'aglio in camicia nell'olio, e poi aggiungetevi pari peso di patate e baccalà precedentemente tagliati a cubetti; fate un po' insaporire, togliete l'aglio e poi coprite a filo con acqua (o con latte se preferite).

Cuocete per mezz'ora, togliete dal fuoco e schiacciate il composto che avrete ottenuto (che deve essere abbastanza asciutto) con una forchetta o un cucchiaio per ottenere una sorta di purea e intanto regolate un po' di sale e pepe nero (tenendo conto che al momento di servire la purea bianca verrà ulteriormente cosparsa di sale nero).

Al momento di servire la scaldo leggermente in una padella antiaderente, la dispongo a quenelle su un piattino, la cospargo con un filo di olio e sale nero Molokai.

Buon Appetito !!!