



Vizio & Sfizio

BACCALA' IN SALSA VERDE ALL'ACETO DI CESARE (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 gr. baccalà dissalato

1 cipolla rossa, 100 gr. fagiolini, 4 patate

20 gr. prezzemolo

2 filetti acciughe (Cetarii)

50 gr. mollica di pane bianco

2 dl. aceto di Cesare (Acetaia Cesare Giaccone)

10 cl. vino bianco

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tagliate a cubetti il baccalà, sistematelo in un tegame ed unitevi il vino bianco, la cipolla tritata ed un filo d'olio. Cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti. Nel frattempo lessate le patate con la buccia partendo da acqua fredda leggermente salata, ed i fagiolini lessateli in abbondante acqua bollente anch'essa leggermente salata.

Per la salsa, unite in un mortaio (o frullate nel mixer) le foglie di prezzemolo, le acciughe tagliate a pezzi, 30 cl. d'olio, la mollica di pane ammollata nell'aceto ed emulsionate il tutto sino ad ottenere una salsa omogenea. Regolate di sale e pepe.

Tagliate le patate a rondelle e disponetele in piatti singoli o su di un vassoio. Adagiatevi i pezzetti di baccalà, i fagiolini e nappate con la salsa verde. Servite tiepido.

Buon Appetito !!!