

RICETTA DEL GIORNO

Baccalà alla brace

INGREDIENTI: *800 g. di baccalà già ammorbidito per due giorni in acqua, cinque cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, due cucchiaini d'aceto, prezzemolo, pepe, sale.*

PREPARAZIONE: Dividere il baccalà in otto pezzi e togliere la pelle. In un piatto fondo preparare un intingolo con olio, aceto, pepe, un pizzico di sale e un ciuffetto di prezzemolo. Aggiungere i pezzi di baccalà e farli marinare per un paio d'ore. Poi metterli su una griglia a libro e cuocerli, su brace viva, rigirando ogni tanto e spennellando con l'intingolo nel quale era stato messo a marinare. Servire caldo.