

RICETTA DEL GIORNO

Baccalà alla Lucana (Basilicata)

Ingredienti

baccalà già pulito, diliscato e tenuto a bagno per tre giorni, peperoni sott'aceto, olio extravergine d'oliva, sale

Preparazione

Bollire il baccalà a mezza cottura e scolarlo. In un tegame soffriggere i peperoni, dopo averli ben scolati dall'aceto, in abbondante olio d'oliva. Dopo alcuni minuti aggiungere il baccalà, salare leggermente e portare a cottura completa. Servire ben caldo.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
RICETTARIO DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

