

# Baccalà

**Difficoltà:** alta

**Tempo di preparazione:** 13 ore

**Calorie:** 387 cal/porzione

## Ingredienti per 4 persone

- 350 gr di baccalà
- olio extravergine di oliva q.b.
- 30 cl di birra scura
- buccia di 1 arancio e 1 arancia pelata
- 8 grani di pepe nero
- 3 spicchi di aglio e 3 foglie di alloro
- 10 gr di scalogno trito
- 25 cl di brodo vegetale
- 10 gr di burro e 10 gr di fecola amalgamati
- 200 gr di fagiolini tagliati a rondelle
- 160 gr di purea di scorzanera
- 4 spicchi di aglio in camicia
- 4 cimette di cerfoglio
- sale, pepe q.b. e un pizzico di zucchero

Marinate il baccalà per 12 ore con una foglia di alloro, pepe in grani, birra, buccia d'arancia, un filo di olio e uno spicchio di aglio; a parte marinate l'arancio con un pizzico di sale, un filo di olio, lo zucchero e 10 cl di birra scura. Alla fine preparate la salsa facendo sudare lo scalogno, uno spicchio di aglio, un filo di olio e una foglia di alloro. Aggiungete l'arancio, sale, pepe e il brodo. Fate bollire qualche minuto, togliete aglio e alloro e frullate il tutto, setacciate e aggiustate di densità con burro e fecola. Cuocete il baccalà nella sua marinatura per 20 minuti a fiamma bassissima. Scaldate poi la purea di scorzanera a bagnomaria e i fagiolini in una padella con uno spicchio di aglio, una foglia di alloro e un filo di olio, sale e pepe. Mettete in una fondina i fagiolini e 4 strati di baccalà intervallati dalla purea di scorzanera. Irrorate tutto con la salsa di arancio e finite con uno spicchio di aglio in camicia e una cimetta di cerfoglio.

61

