



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Baccalà all'abruzzese



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una padella, un mortaio**

Ingredienti

- 1 kg di baccalà
- Olio extravergine d'oliva
- aceto
- mollica di pane
- aglio

Preparazione Baccalà all'abruzzese

Passo 1.

Lasciate il baccalà in ammollo per almeno 3 giorni cambiando spesso l'acqua.

Passo 2.

Preparate una pastella con acqua e farina.

Passo 3.

Tagliate il baccalà in pezzi e passatelo nella pastella.

Passo 4.

Friggete i pezzi di baccalà.

Passo 5.

Prendete la mollica di pane e bagnatela nell'aceto.

Passo 6.

Pestatela quindi in un mortatio fino ad ottenere una salsa densa.

Passo 7.

Versate la salsa ottenuta sui pezzi di baccalà.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)