



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

## **Baccalà mantecato**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 800 gr di stoccafisso
- Olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Baccalà mantecato**

### **Passo 1.**

Mettete lo stoccafisso in una pentola con acqua e un po' di sale.

### **Passo 2.**

Fate bollire e cuocere per 20 minuti.

### **Passo 3.**

Fatelo raffreddare e togliete la pelle e le spine.

### **Passo 4.**

Riducetelo a pezzetti e frullatelo con un robot aggiungendo olio.

### **Passo 5.**

L'impasto dovrà essere omogeneo.

### **Passo 6.**

Toglietele e conditelo con sale e pepe.

## Note

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