



(<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>)