



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

Brand de cujun



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, ciotola, mixer (facoltativo), griglia**

Ingredienti

- 800 g di baccalà già ammollato
- 3 spicchi di aglio
- 250 g di patate
- 1 cipolla
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 45 g di pinoli
- 1 limone
- 1 uovo
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva
- 4 fette di pane casereccio
- sale
- pepe

Preparazione Brand de cujun

Passo 1.

Disponete il baccalà tagliato a pezzi in abbondante acqua bollente non salata, aggiungete le patate pelate e tagliate a pezzi grossolani e la cipolla mondata e tagliata a pezzi.

Passo 2.

Fate cuocere per 45 minuti.

Passo 3.

Mescolate in una ciotola i pinoli, il succo di un limone, il prezzemolo, gli spicchi d'aglio tritati e un bicchiere di olio extravergine d'oliva.

Passo 4.

Private il baccalà delle lisce e della pelle, schiacciatelo con la forchetta, passate le patate e la cipolla nello schiacciapatate ed aggiungete il tutto al composto precedentemente preparato, giungete un uovo e mescolate bene, se volete un composto più cremoso passate il tutto qualche minuto al mixer.

Passo 5.

Servite il brand de cujun accompagnato dalle fette di pane tostato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)