



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

Baccalà crudo



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una ciotola**

Ingredienti

- 750 gr di baccalà
- pomodori secchi
- olio extravergine di oliva
- aceto
- saleorigano
- sale

Preparazione Baccalà crudo

Passo 1.

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

Passo 2.

Pulite il baccalà e tagliatelo a pezzi.

Passo 3.

Mettetelo in un contenitore insieme ai pomodori tagliati a pezzetti e all'origano.

Passo 4.

Spruzzate con l'aceto ed aggiungete qualche cucchiaio d'olio.

Passo 5.

Fate riposare per almeno mezz'ora.

Note

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