



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

Baccalà in salsa verde



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un pentola**

Ingredienti

- 700 gr. di baccalà
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sedano
- carota
- cipolla
- 400 gr. di patate
- prezzemolo
- aglio
- cipolla
- 1 patata
- 1 cucchiaio di senape
- sale
- 2 filetti di alici
- 1 cetriolo sottaceto

Preparazione Baccalà in salsa verde

Passo 1.

Mettete a bollire in una pentola sedano, carota, cipolla, il baccalà e le patate.

Passo 2.

Dopo circa 15 minuti di ebollizione togliete il baccalà terminate la cottura delle patate.

Passo 3.

Adagiate il baccalà in pezzi nei piatti ed aggiungete le patate tagliate a fette.

Passo 4.

Condite con l'olio.

Passo 5.

Per la salsa verde preparate un trito con alici, aglio, cipolla, patata, prezzemolo e cetriolo.

Passo 6.

Aggiungete un po' d'olio extravergine d'oliva, aceto e senape fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Note

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