



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

Baccalà conzo

Quella del Baccalà conzo è una tipica ricetta Veneta, ma anche Friulana. E' una ricetta semplice da realizzare, che fa spesso parte dei menu della vigilia di Natale. Anche se si chiama baccalà conzo, in realtà la ricetta prevede l'utilizzo dello stoccafisso in quanto in veneto viene utilizzato il nome baccalà anche per indicare lo stoccafisso.



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, insalatiera, piatto di portata**

Ingredienti

- 600 gr di stoccafisso già ammollato
- 1 limone
- 1 dl di olio extravergine d'oliva
- 2 chiodi di garofano
- 1 foglia d'alloro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1,5 dl di vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- sale

Preparazione Baccalà conzo

Passo 1.

Mettete lo stoccafisso in una pentola, riempitela d'acqua e aggiungete i chiodi di garofano, la foglia d'alloro ed il vino.

Passo 2.

Coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti.

Passo 3.

Spremete il limone, aggiungete un trito di prezzemolo e aglio, aggiungete l'olio d'oliva, un pizzico di sale ed emulsionate con una forchetta.

Passo 4.

Scolate lo stoccafisso, spellatelo e sfaldatelo con la forchetta.

Passo 5.

Mettete lo stoccafisso in un'insalatiera e versatevi sopra la salsa di limone e aromi.

Passo 6.

Fate raffreddare e servite su un piatto di portata decorato con limoni a fette.

Note

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