



Ricetta N. RE000260

Registrata in data 25 Feb 2016 alle ore 10:30

da LA LANTERNA RISTORANTE

Baccalà con scarole in barattolo (Vasetti di vetro)

La tradizione vuole che la scarola, si accompagni anche al baccalà o allo stoccafisso.

Questa è una ricetta semplice, leggera, sana, gustosa e nello stesso tempo raffinata, le scarole con il baccalà e alici di Cetara, tutto in barattolo.

Questo gustosissimo piatto va servito direttamente nel barattolo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 cespo di scarola
5 g di capperi
20 g di pinoli
4 noci
una manciata di olive nere snocciolate
20 g di uvetta passa
4 alici di Cetara
4 pezzetti di baccalà di c.a 100 g l' uno
1 spicchio di aglio
olio e sale q.b.

Preparazione

Mondare e lavare la scarola, stufarla e scolarla bene.

In un tegame soffriggere l' aglio con l' olio, aggiungere le olive, i capperi, i pinoli, l' uvetta passa, le noci e la scarola.

Lasciare amalgamare bene il tutto e spegnere il fuoco.

Riempire i barattoli per metà di scarola, sovrapporvi in ogni barattolo il pezzo di baccalà, con una alice di Cetara, irrorare con un filo di olio e tappare. Cuocere a vapore per 20 minuti.

Servire in barattolo.