



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001203**

Registrata in data 27 Ago 2017 alle ore 10:37

da **AURELIO BARRASSO**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Pizza con baccalà alla pertcaregn

La mia pizza con baccalà, patate, peperoni cruschi e foglie di borragine ispirata ad una ricetta tipica dell'Appennino meridionale. I saporitissimi peperoni cruschi tipici di Senise, creano un piacevole contrasto dolce-amaro e danno un tocco di colore.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 1 persone

120 g. Baccalà  
80 g. Patate  
4 Peperoni cruschi  
5 foglie di borragine  
Olio evo ravece  
sale e pepe q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Bollire le patate con l'aggiunta di vino bianco ed erbe aromatiche (salvia, timo e alloro). Dopo la bollitura schiacciare le patate. Friggere i peperoni cruschi in una padella con olio evo facendo attenzione a non bruciarli. Con lo stesso olio fritto coprire in una teglia il filetto di baccalà e aggiungere l'aglio in camicia, poi cucinarlo in forno in olio cottura a 60° per 25 minuti. Stendere l'impasto, aggiungere le patate schiacciate con sale, olio evo e pepe. Infornare. Dopo la cottura aggiungere il filetto di baccalà, i peperoni cruschi croccanti, la borragine e un filo di olio evo ravece.

### Vino consigliato

Falanghina del Sannio.