



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002639 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Nov 2018 alle ore 16:40

da VINCENZO RUSSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Un turco napoletano: bulgur con genovese di Baccalà

Bulgur turco con genovese di baccalà.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

Bulgur 400 g
Cipolla ramata 1k
Filetto di baccalà 600 g
basilico q.b.
Prezzemolo q.b.
Olio evo q.b.
Vino bianco q.b.
Brodo di baccalà 2 litri.

Prodotti utilizzati

Cipolla ramata di Montoro, baccalà islandese.

Strumenti di cottura

Tegame terracotta wok

Preparazione

Tagliare le cipolle e tenerle una notte in acqua e sale. Dopo averle risciacquate cuocetele con olio evo. Sfumate col vino bianco e bagnate col brodo di baccalà. Cuocete per 2 ore. Quando la cipolla sarà ben cotta e appassita immergete i filetti di baccalà per 10 minuti. A parte cuocete il bulgur con il brodo di baccalà, basilico e prezzemolo. Adagiate nel piatto il bulgur, guarnite col baccalà alla Genovese e una fogliolina di basilico. Completate con olio evo a crudo.