



Ricetta N. RE001265

Registrata in data 27 Apr 2017 alle ore 11:28

da ATTILIO SANTOBUONO

## Vrucchele ch-ù baccalà

Un classico della tradizione pugliese, i broccoli con il baccalà.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 4 persone

720 g baccalà  
160 g broccoli  
120 g pomodori spellati e privati dei semi  
n. 2 spicchi di aglio  
n. 2 foglie di alloro  
30 g di finocchietto selvatico  
80 g olio evo  
pomodoro disidratato q.b.  
sale q .b.  
peperoncino q.b.

### Preparazione

Portare l'acqua a ebollizione e sbollentare, spellare i pomodori e eliminarne i semi.

Pulire e tagliare le cime dei broccoli.

Pulire l'aglio.

Spellare, spinare e tagliare a pezzi il baccalà.

In una grossa padella, con olio evo, far rosolare l'aglio e l'alloro.

Aggiungere le cime dei broccoli e con dell'acqua fare stufare.

Nel mentre friggere la pelle del baccalà per renderla croccante. Versare i pomodori. Far bollire.

Aggiungere il peperoncino, e il baccalà; regolare di sale.

Far cuocere il baccalà in infusione per 5 minuti.

Aggiungere eventualmente l'acqua occorrente per ottenere il liquido in cui bagnare le fette di pane raffermo.