



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



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.