

Le ricette di Max

Baccalà con patate

Ingredienti: 100gr di baccalà dissalato, 2 patate, 1 carciofo, prezzemolo

- 1) Pulire il baccalà e asciugarlo dall'acqua di rinvenimento
- 2) Sbuciare e tagliare a fettine le patate,
- 3) Pulire il carciofo dalle foglie esterne, pelare il gambo e tagliarlo a fettine sottili
- 4) Cuocere in un brodo vegetale le patate con il carciofo per 5 minuti
- 5) Aggiungere il pesce tagliato a piccoli pezzi
- 6) Continuare a cuocere, fino a quando la patata tende a sfaldarsi
- 7) Aggiungere un po' di prezzemolo fresco e rosmarino, tagliati finemente e aggiustare di sale e pepe

Servire brodoso come zuppa accompagnato da crostini, in alternativa mantecato:

- 8) continuare a cuocere, restringendo il tutto
- 9) amalgamare dell'olio extravergine con una frusta e ridurre il tutto in una morbida purea

Servire caldo su pane tostato come secondo

Se messo su piccole tartine tostate può venire servito come antipasto.