

BACCALA' PIL PIL

Ingredienti x 4 persone:

- 4 filetti di baccalà
- 250 ml di olio extra vergine d'oliva
- 3 spicchi d'aglio
- Peperoncino a piacere

Procedimento:

in una pentola mettere metà olio e gli spicchi d'aglio tagliati a lamelle



Far imbiondire l'aglio ed eventuale peperoncino, a fuoco dolce



toglierlo dall'olio e tenerlo da parte



Aggiungere i pezzi di baccalà mettendo la pelle a contatto con la pentola



Dopo qualche minuto aggiungere a filo l'olio rimasto



Iniziare ora a muovere la pentola con movimenti rotatori sempre sul fuoco fino a quando l'olio limpido non diventerà una salsina densa. Eventualmente coprire la pentola qualche minuto x finire la cottura del baccalà.



Servire caldo con le lamelle dell'aglio messe da parte.



BUON APPETITO!!!