

Baccalà ai funghi

INGREDIENTI:

600 gr di baccalà ammollato e dissalato,
300 gr di funghi misti,
1 spicchio di aglio,
1 mazzetto di prezzemolo,
2-3 cucchiaini di farina,
olio evo qb,
sale qb.

Infarinare leggermente il baccalà e soffriggerlo in una casseruola con olio quando sarà leggermente dorato toglierlo dalla pentola e metterlo da parte. Nello stesso fondo aggiungere l'aglio, se non lo amate intero e poi lo toglierete altrimenti tritato, e i funghi, salare leggermente e far cuocere per 10' aggiungere il baccalà e far cuocere altri 10' assaggiare se il sale è giusto (attenzione il baccalà potrebbe essere ancora un po' salato) cospargere con prezzemolo tritato e servire.