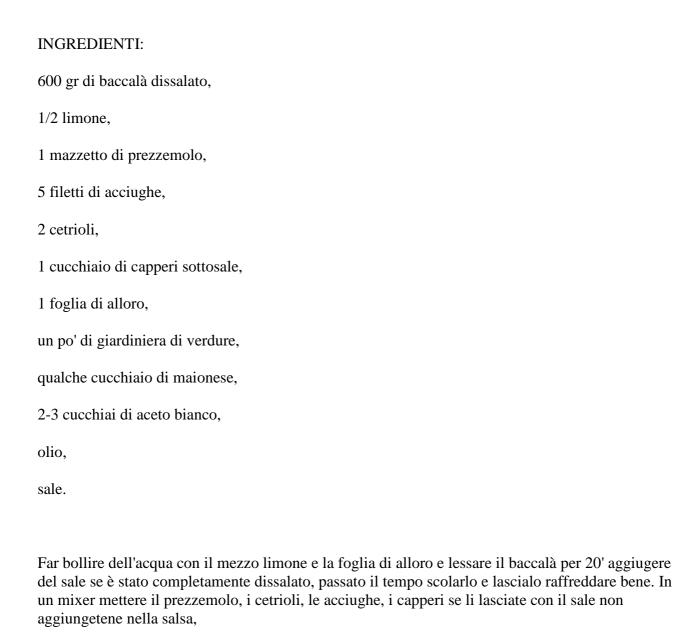
Baccalà primavera



l'aceto e olio a frullate tutto benissimo fino ad ottenere una salsa liscia. Pulite bene il baccalà scagliatelo e mettetelo in un vassoio da portata conditelo con olio la giardiniera che avrete tritato se era a pezzi grandi e qua e là ciuffi di maionese e la salsa che avrete preparato.

D'estate è anche un ottimo secondo anche messo in frigo ben coperto