

Baccalà primavera

INGREDIENTI:

600 gr di baccalà dissalato,

1/2 limone,

1 mazzetto di prezzemolo,

5 filetti di acciughe,

2 cetrioli,

1 cucchiaio di capperi sottosale,

1 foglia di alloro,

un po' di giardiniera di verdure,

qualche cucchiaio di maionese,

2-3 cucchiaini di aceto bianco,

olio,

sale.

Far bollire dell'acqua con il mezzo limone e la foglia di alloro e lessare il baccalà per 20' aggiungere del sale se è stato completamente dissalato, passato il tempo scolarlo e lasciarlo raffreddare bene. In un mixer mettere il prezzemolo, i cetrioli, le acciughe, i capperi se li lasciate con il sale non aggiungetene nella salsa,

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