

# **Baccalà tiepido con rucola e parmigiano**

## INGREDIENTI:

800 gr di baccalà ammollato,  
1 mazzetto di rucola,  
70 gr di scaglie di parmigiano,  
succo di 1 limone,  
2 foglie di alloro,  
5-6 grani di pepe,  
1 cipolla piccola,  
sale qb,  
olio evo.

Riempire una pentola d'acqua con la cipolla, l'alloro, i grani di pepe, il baccalà e portare a bollore aggiungere un po' di sale (poco se il baccalà non è ben dissalato) e far cuocere per 15'.

Scolare il baccalà e togliere gli odori e lasciarlo raffreddare quel tanto che basta per non scottarsi.

Una volta intiepidito togliere la pelle e spezzettarlo seguendo le scaglie naturali del pesce, togliere eventuali spine e disporle su un vassoio.

Lavare la rucola spezzettarla se le foglie sono piuttosto grandi e adagiarle sul baccalà, irrorare con il succo di limone, disporre anche le scaglie di parmigiano e condire il tutto con l'olio e servire.

Buonissimo tiepido ma lo è altrettanto freddo soprattutto nel periodo estivo da arricchire anche con qualche pomodorino e olive.