

SBURRITA DI BACCALA'

Ingredienti (per 4 persone):

- Baccala' ammollato: gr. 800
- 4 spicchi d'aglio
- Nepitella
- Peperoncino
- Pane casalingo
- Olio d'oliva
- Sale



Preparazione

Diliscate e spellate il baccalà, quindi tagliatelo a pezzi di circa 5 centimetri per 5. In una pentola mettete un litro e mezzo d'acqua fredda, aggiungete gli agli interi, la nepitella, una puntina di peperoncino, mezzo bicchiere d'olio e un po' di sale. Fate bollire piano per circa mezz'ora, poi unite il baccalà e fate cuocere ancora un quarto d'ora, lentamente e a recipiente scoperto. In una zuppiera mettete delle fette di pane tostate e rovesciateci sopra la zuppa di baccalà.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)