

## **BACCALA' IN CROSTA DI PANE ALL'ORIGANO CON POMODORI MEDITERRANEI**

### **Ingredienti:**

- 1 filetto di baccalà dissalato
- 3 fette pane cafone tagliato con la affettatrice molto fino
- q.b. olio d'oliva extra vergine aromatizzato al aglio, origano
- q.b. petali di pomodori maturi, brunoise di sedano bianco, unghie di olive verdi

### **Preparazione:**

- Stendere il pane tra due strade di carta
- Bagnare la carta con acqua e battere il pane a lo stesso spessore
- Aromatizzare il pane con olio al aglio ed origano e avvolgere il filetto di baccalà nel pane
- Chiudere il filetto nella pellicola
- Tagliare i pomodori a cubetti di 1 cm e riunirli con olive e sedano bianco
- Condire con origano, aglio, e basilico
- Cucinare il baccalà in una padella con olio d'oliva e tagliarla in due medaglioni
- Finire la cottura nel forno
- Impiattare come nella foto

