

**IL BACCALA' IN:
CROSTA DI PANE CON INSALATA DI POMODORI E SEDANO,
SALSA DI UOVA E CAFFE' CON CARCIOFO FRITTO,
PASTA CRESCIUTA CON SPINACI E UVETTA**

Ingredienti:

Baccalà in crosta di pane con insalata di pomodori e sedano:

- 40 g filetto di baccalà dissalato
- 1 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

Baccalà in salsa di uova e caffè con carciofo fritto:

- 40 g filetto di baccalà dissalato
- 40 g olio extra vergine
- 1 n carciofo
- q.b. sale e pepe
- 5 n. uova intere
- 5 ml aceto di lamponi
- q.b. sale, pepe e olio extra vergine
- 4 grani caffè pestati
- 50 g trippa di baccalà

Baccalà in pasta cresciuta con spinaci e uvetta:

- 650 g farina 0
- 12 g lievito di birra
- 20 g sale fino
- 1 cucchiaino olio extra
- 500 g acqua
- 1 cucchiaino strutto
- q.b. foglie di spinaci, uvetta, sale e pepe



Preparazione:

Baccalà in crosta di pane con insalata di pomodori e sedano:

- tagliare una fetta di pane sottile e condire con olio al aglio ed origano
- avvolgere il filetto di baccalà nel pane
- 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 a tutti lati finche il pane è crocante

Baccalà in salsa di uova e caffè con carciofo fritto:

- mettere ogni filetto di baccalà singolarmente con 5 grammi olio extra vergine sotto vuoto
- cucinare il baccalà a 60°C per 15 minuti
- pulire un carciofo e friggerla a 180°C
- condire con sale e pepe



- mettere le uova con acqua fredda su fuoco
- cucinarli da quando comincia a bollire l'acqua per 5 minuti
- pelare le uova e frullarli con olio, aceto sale e pepe
- passare la salsa a chinoise
- bollire la trippa di baccalà per 3 ore in acqua
- asciugare la trippa al forno a 60°C
- friggere la trippa a 200°C

Baccalà in pasta cresciuta con spinaci e uvetta:

- impastare tutti ingredienti della pasta cresciuta e farla lievitare
- passare il filetto del baccalà nella pasta e friggerla
- saltare i spinaci in una padella e aggiungere uvetta
- condire con sale e pepe