BACCALÀ AL BURRO NERO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di baccalà ammollato,
- prezzemolo,
- 60 g di capperi,
- il succo di 1 limone,
- 120 g di burro,
- pepe,
- patate lessate,
- sale.

Tagliare il baccalà in pezzi di circa 30 gr l'uno, metterli in acqua fredda, far prendere l'ebollizione a calore moderato e cuocere per 4-5 minuti.
Scolare il pesce e condirlo con i capperi e il prezzemolo tritato, pepare, spruzzare con il limone e, al momento di servire, ricoprire con il burro sciolto sul fuoco fino a diventar color nocciola.
Servire con patate lessate, se si vuole.