

BACCALÀ ALLA PANNA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di baccalà ammollato,
- farina,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 l di latte,
- 1/4 l di panna liquida,
- prezzemolo,
- burro,
- olio,
- sale.

Diliscate il baccalà, fatelo a pezzi regolari e friggetelo velocemente, infarinato, in olio bollente.

Scolatelo e mettetelo in una pirofila unta di burro.

Soffriggete la cipolla tritata in 25 g. di burro, bagnatela col latte e fatela bollire moderatamente 10'.

Versate il prezzemolo tritato sul baccalà, insieme alla cipolla.

Cuocete in forno caldo a 200°C per circa 40'.

Bagnatelo con la panna a metà cottura e servitelo caldo.