BACCALÀ ALLA TRIESTINA

Ingredienti:

- 400 g. di baccalà bagnato,
- olio,
- un bicchiere di latte,
- succo di mezzo limone,
- prezzemolo.

Fate bollire il baccalà, che sarà già stato in bagno quanto occorre, fino a che sia tenero, e toglietegli allora le lische e la pelle. Passatelo al tritacarne e mettetelo in una teglia dove avrete fatto scaldare dell'olio, mescolate bene e aggiungete, a poco a poco, il latte, lavorando o meglio "mantecando" il baccalà fino a che il latte sia stato assorbito e la pasta risulti soffice. Unitevi alla fine il succo di limone e una manciata di prezzemolo tritato e servitelo dandogli, sul piatto di servizio, la forma di una cupola.