BACCALÀ ALL'INDIANA

Ingredienti per 2 persone:

- 350 g di baccalà già ammollato,
- 125 g di yogurt,
- 2 cucchiai di coriandolo,
- 1 cucchiaino di cumino,
- 1 cucchiaino di zenzero,
- 1 pizzico di pepe di cayenna,
- 1 spicchio d'aglio,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Mescolare spezie, yogurt ed aglio schiacciato; salare e pepare.
Versare il tutto sul pesce e lasciar marinare al fresco per almeno un'ora.
Cuocere il pesce sotto il grill per 5/7 minuti, cospargere col prezzemolo tritato e servire con riso pilaff.