

BACCALÀ IN GUAZZETTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di baccalà,
- 2 zucchine medie,
- 2 pomodori rossi,
- 20 cozze,
- brodo granulare di pesce,
- olio di oliva,
- prezzemolo,
- pepe,
- aglio.

Spianate bene il baccalà e disponetelo in una teglia con pepe, olio di oliva, brodo granulare e aglio (poco).

Nel frattempo tagliate a cubetti il pomodoro, disponeteli sopra il baccalà, aprite le cozze a mano mettendole intorno, spolverate il tutto con del prezzemolo tritato.

Aggiungete quindi acqua e mettete in forno a 180° per 15 minuti circa.

Nel frattempo, aspettando la cottura, preparate la salsa del guazzetto: tagliate le zucchine a rondelle e soffriggetele in padella con olio e aglio fino a cottura ultimata.

Passate questo preparato nel frullatore.

Adagiate quindi nel piatto la salsina formata e metteteci sopra il baccalà che, nel frattempo, sarà cotto. Disponete le cozze attorno al pesce e quindi servite in tavola.