507. BACCALÀ ALLA BOLOGNESE

Tagliatelo a pezzi grossi come il precedente e così nudo e crudo mettetelo in un tegame o in una teglia unta coll'olio. Fioritelo di sopra con un battutino di aglio e prezzemolo e conditelo con qualche presa di pepe, olio e pezzetti di burro. Fatelo cuocere a fuoco ardente e voltatelo adagio perché, non essendo stato infarinato, facilmente si rompe. Quando è cotto strizzategli sopra del limone e mandatelo al suo destino.