512. BACCALÀ IN SALSA BIANCA

Baccalà ammollito, grammi 400.
Burro, grammi 70.
Farina, grammi 30.
Una patata del peso di circa grammi 150.
Latte, decilitri 3 1/2.

Lessate il baccalà e nettatelo dalla pelle, dalle lische e dalla spina. Lessate anche la patata e tagliatela a tocchetti. Fate una balsamella col latte e la farina e quando è cotta uniteci un poco di prezzemolo tritato, datele l'odore della noce moscata, versateci dentro la patata e salatela. Poi aggiungete il baccalà a pezzi, mescolate e dopo un poco di riposo servitelo che piacerà e sarà lodato. Se non si tratta di forti mangiatori potrà bastare per quattro persone. Per adornarlo un poco potreste contornarlo con degli spicchi di uova sode.