BACCALÀ ALLA PIEMONTESE

Ingredienti:

- baccalà,
- farina,
- acciughe diliscate,
- brodo vegetale, burro,
- olio,
- aglio.
- prezzemolo,
- limone.

Sgocciolare bene il baccalà tenuto a mollo, asciugarlo con un panno e tagliarlo in pezzi abbastanza grossi, infarinarli e metterli nella padella in cui già si è scaldato il burro con l'olio, insieme alle acciughe diliscate e stemperate con l'aglio tritato.
Far rosolare su ogni lato i pezzi di baccalà, poi aggiungere poco brodo (vegetale) nel caso in cui fosse troppo asciutto. Lasciar cuocere lentamente per 15 minuti c/a e servirlo con il suo sugo, il prezzemolo e il limone.