

BACCALÀ ALLA SENAPE

Ingredienti:

- 500 g. di baccalà,
- 200 g. di burro,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di brodo di carne,
- 2 cucchiari di senape,
- 50 g. di farina,
- sale,
- pepe,
- 300 g. di patate,
- 200 g. di riso.

Lessare a fuoco tenue, per 90 minuti, il baccalà ammollato, scolarlo e disporlo sul piatto di portata.

Soffriggere nel burro la cipolla tritata.

Versare solo il burro del soffritto di cipolla nel brodo di carne e stemperarvi dentro sale, pepe, senape e farina.

Far addensare sul fuoco e versare sul baccalà caldo.

Servire con le patate e il riso lessati separatamente.