

BACCALÀ CON POLENTA

Ingredienti per 4 porzioni:

- Baccalà ammollato g 600,
- Olio 2 cucchiaini,
- Latte scremato ml 400,
- Polenta g 600,
- Aglio,
- Prezzemolo,
- Sale,
- Pepe.

Tritate l'aglio con il prezzemolo e soffriggeteli con l'olio ben caldo.

Tagliate il baccalà a tocchetti e unitelo ai soffritto, salate e pepate; fate insaporire per alcuni minuti.

Aggiungete il latte, mescolate e portate a bollore.

Continuate la cottura fino alla macerazione del baccalà.

Servite con la polenta fumante.