

BACCALÀ MARINATO AL PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di baccalà spugnato
- 100 g di olio d'oliva extra-vergine
- 40 g di polvere di peperoncino
- 2 cipolle rosse di Tropea tagliate a velo
- 1 mazzetto di erbe aromatiche fresche

In una teglia disporre i filetti di baccalà appena scottato a vapore.

Condirlo con l'olio emulsionato col peperoncino, con le cipolle a velo e con le erbe aromatiche tagliate sottilissime. Far macerare il tutto per più giorni, quindi servirlo con peperoni freschi tagliati a listarelle.