

BACCALÀ AL LATTE CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà già ammollato
- 2 patate
- 1 sedano rapa piccolo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- poco latte
- olio d'oliva extra-vergine
- alcuni fiocchi di burro
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- pangrattato
- sale
- pepe

Lessate anzitutto il baccalà e, a metà cottura, scolatelo e privatelo delle lisce ma non della pelle.

Quindi ungete una teglia con un poco di burro, spolverizzatela con del pangrattato e disponetevi i pezzetti di baccalà alternandoli con una fetta di patata cruda e una fetta molto sottile di sedano precedentemente lessato al dente.

Cospargete il tutto con un battuto di prezzemolo, cipolla, aglio, pepe, inumidite con olio e qualche fiocchetto di burro e cuocete al forno.

Quando accenna a prendere colore, bagnate con poco latte.

Alla fine cospargete con il formaggio grattugiato, aggiustate di sale e portate in tavola.