

BACCALÀ ALLA PANNA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di baccalà già ammollato,
- 100 g di farina,
- un bicchiere scarso di olio,
- due spicchi d'aglio,
- due mazzetti di basilico,
- 100 g di parmigiano,
- sale,
- pepe,
- panna.

Tagliate il baccalà a fette sul piano di lavoro, poi riducetelo a pezzetti, eliminando pelle e spine, e passatelo nella farina. Sul fondo di una pirofila unta di olio formate uno strato di pezzi di baccalà; cospargete con una manciata di trito preparato con l'aglio e il basilico, grattugiate su tutto metà del parmigiano a disposizione e insaporite con poco sale e un pizzico di pepe.

Fate un altro strato di baccalà, aromi tritati e parmigiano, irrorate il tutto con l'olio rimasto, poi versate sul pesce tanta panna quanta ne servirà a coprirlo completamente.

Introducete per circa 1 ora.

Quando tutta la panna sarà stata assorbita e sulla superficie del pesce si sarà formata una crosticina dorata, togliete dal forno.

Servite il gustosissimo baccalà alla panna nel recipiente stesso di cottura.