

Baccalà' messo a bagno per 2 giorni gr200 Aceto di vino bianco Pomodori maturi aglio origano salvia 3 cipolle rosse un pizzico di panna olio extra vergine d'oliva. Tagliare il Baccalà a pezzi farlo rosolare in una padella a fuoco forte Sistemare il Baccalà in una pirofila Fare un trito d'aglio, rosmarino, salvia e olio aggiungere le cipolle rosse tagliarle a Julienne fare rosolare per circa 6minuti Bagnare con aceto di vino bianco e lasciar evaporare Aggiungere i pomodori il sale e il pepe lasciare cuocere per circa 10 minuti Ricoprire con la salsa il Baccalà servirlo il giorno dopo a temperatura ambiente . Dosi per 4 persone **NICOCHF**