

Baccalà ai porcini



Ingredienti (x4 persone)

1kg baccalà bagnato e dissalato
500ml latte
300gr funghi porcini
farina
prezzemolo
aglio
olio extra vergine di oliva

Esecuzione



Con una spugnetta umida pulite bene i funghi, affettateli e rosolateli in padella con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio ed un pizzico di sale per 5 minuti. Asciugate per bene il baccalà, tagliatelo a pezzi e infarinatelo. In una padella fate soffriggere uno spicchio d'aglio fino a quando non sarà colorito e rosolatevi i pezzi di baccalà, in modo che si formi una crosticina dorata. Disponete i pezzi di baccalà in una teglia da forno e copriteli con il latte. Cuocete il baccalà nel forno preriscaldato a 220°C per 10 minuti, poi aggiungete i funghi abbassate la temperatura a 180°C e lasciate cuocere ancora per una decina di minuti. Spolverizzate con il prezzemolo e servite.