

BACCALÀ ARROSTO

Con lattuga e polvere di olive

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g baccalà ammollato
- 1 ceppo lattuga novella
- 200 ml latte di soia
- Polvere di olive di riviera
- Sale pepe e olio nuovo
- 2 spicchi aglio

Procedimento 30 MIN:

Polvere di olive:

- Seccare in forno a 90° per qualche ora 200 g di olive di riviera al naturale.
- Quando saranno secche, frullarle o passarle al mortaio sino a polverizzarle.

Baccalà:

- Porzionare il baccalà in 4 tranci e asciugarlo con carta cucina o un canovaccio di cotone non colorato.
- Disporre i tranci su una teglietta unta con olio, sale e pepe.
- Preriscaldare il forno ventilato a 220°.
- Sbollentare la lattuga in acqua bollente qualche secondo e raffreddarla immediatamente in acqua ghiacciata per mantenerne il colore brillante.
- Scaldare il latte di soia con aglio e aggiungere sale e pepe.
- Porzionare la lattuga in 4 porzioni e immergerla nel latte di soia caldo. Togliere dal fuoco.
- Infornare il baccalà per 12/14 minuti.
- Scolare la lattuga e porla al centro del piatto di portata.
- Posizionare il baccalà sopra la lattuga, spolverare con la polvere di oliva e aggiungere qualche goccia di olio nuovo.