

BRANDACUJUN LIGURE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 24 ora(e) - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 kg di baccalà ammollato - 750 g di patate - 1 rametto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - 40 g di pinoli - 1 limone - olio extra vergine d'oliva - sale e pepe bianco

1. Mettere il baccalà in una grande pirofila da forno o in un recipiente di grandi dimensioni e coprire con abbondante acqua fredda. Lasciare immerso in acqua per 24-48 ore cambiando l'acqua 4 o 5 volte per eliminare il sale.

2. L'indomani, lavare il pesce in acqua fredda, tagliarlo a pezzi, metterlo nel contenitore di metallo e ricoprirlo con acqua fredda. Avviare il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 0/1 10°C.

3. Quando raggiunta l'ebollizione, aggiungere le patate lavate e sbucciate e continuare la cottura per 30 minuti sino a cottura delle patate. Una volta cotto, scolare togliere le patate e metterle da parte; per il baccalà: eliminare la pelle e le lisce e sminuzzarlo* grossolanamente con la forchetta. Tritare il prezzemolo, l'aglio ed i pinoli con una spruzzata di limone ed abbondante olio extra vergine. Rimettere nel contenitore il baccalà e le patate. Avviare il programma ESPERTO, 20 minuti/velocità 2A/90°C sino ad ottenere un composto omogeneo ma dove si possano individuare sia le patate che il baccalà.

4. Servire tiepido aggiungendo olio extra vergine d'oliva.

Consigli del cuoco :

Tappa 2 : avviare il programma VAPORE invece del programma ESPERTO, 15 minuti/110 deg C. Per una versione più veloce, utilizzare il merluzzo già dissalato o dei filetti di merluzzo.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016