

# CREMA DI BACCALA

By Andrea Mainardi



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 400 g filetto baccalà dissalato - 250 ml panna fresca - 2 patate - 1\2 cipolla bianca - 1 rametto rosmarino - 40 g formaggio grattugiato - 20 ml olio extravergine di oliva - 1 pagnotta - sale fino q.b. - pepe nero q.b.

---

1. Far soffriggere nel COOK EXPERT la cipolla a julienne e le patate a tocchetti con un filo d'olio, utilizzando la modalità **ESPERTO**, velocità 2A, temperatura 100 gradi e 2 minuti di tempo.
2. Aggiungere il baccalà a cubetti, la panna fresca, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale e pepe, e far cuocere sempre in modalità **ESPERTO**; per 20 minuti, 100 gradi, velocità 2A.
3. Servire la crema di baccalà, all'interno di una pagnotta svuotata, decorando con qualche ago di rosmarino, un filo d'olio e una spolverata di formaggio.

Cook Expert ■

© Andrea Mainardi

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

