

ANTIPASTO SFIZIOSO DI CLAUDIO



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (25 cucchiaini)
- 2 limoni
- 2 porri
- filetti di baccalà (300gr)

Come si prepara

Lasciare marinare almeno per 1 ora le fettine di baccalà nell'olio e limone.

Sgocciolarle e cospargerle col trito di porri.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags

ricette utente, baccalà, antipasto sfizioso, baccalà sott'olio

