

BACCALÀ AI FUNGHI



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- aglio
- sale
- latte (300ml)
- prezzemolo
- funghi misti (500gr)
- baccalà fresco (600gr)

Come si prepara

In un tegame friggere lentamente i funghi con 2-3 cucchiari d'olio ed uno spicchio d'aglio.

Alla fine della cottura togliere l'aglio e frullare i funghi fino a ridurli in poltiglia.

Sminuzzare il baccalà, metterlo in una casseruola antiaderente con il latte e farlo cuocere lentamente fino a farlo asciugare.

Prendere l'olio ed iniziare a versarlo a filo sul baccalà, mescolando con decisione (come se dovessimo montarlo, tipo maionese) a fuoco bassissimo.

Alla fine assemblarlo, mescolando per un po', ai funghi sistemandolo col sale e spruzzandolo con poco prezzemolo tritato.

Unire il composto ai funghi e salare quanto basta, aggiungere un po' di prezzemolo tritato.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 5

Tags

pate', ricetta utente, ricette, creme salate, ricette utenti, baccalà, baccalà ai funghi

