

CANNAMELA

Insalata di baccalà alla catalana



Ingredienti

- 400 g baccala già ammollato
- 50 g cipolla rossa o cipollotto
- 400 g patate
- 1 cucchiaino Spezie per Paella CANNAMELA
- 400 g pomodori non troppo maturi
- 20 g olio extravergine di oliva
- 1 limone
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
245.75*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Pelare le patate e tagliarle a cubetti non troppo piccoli.
- 2 Eliminare dal baccalà la pelle, le eventuali spine e tagliarlo a pezzi.
- 3 Porre il baccalà e le patate nel sacchetto forno.
- 4 Aggiungere poi le **Spezie per Paella CANNAMELA**.
- 5 Bagnare con acqua, 1 cucchiaio di olio e salare.
- 6 Chiudere con l'apposito legaccio.
- 7 Infornare a 180° per 40 min. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare alcuni fori per lasciar fuoriuscire il vapore.
- 8 Intanto preparare le altre verdure: tagliare a spicchi i pomodori e a velo la cipolla.
- 9 Disporre le verdure nei piatti.
- 10 Quando il baccalà sarà cotto, sfornare e lasciare raffreddare prima di aprire il sacchetto.
- 11 Distribuire la preparazione al centro del piatto.
- 12 In una ciotola emulsionare il succo di limone con poco sale e 1 cucchiaio di olio.
- 13 Condire l'insalata di baccalà e servire.