



BACCALA' AL KIWI E MANDORLE

Preparazione:

Difficoltà:



Tempo: 1 Ora

Cottura: 40 Minuti

INGREDIENTI:

- 1 kg di Filetti di baccalà
- 150 g di pinoli e mandorle
- 10 g di cipolla uno spicchio di aglio
- 400 g di fette di pane scuro
- 60 g di Olive di Gaeta
- 100 g di melanzane sott'olio
- una manciata di Prezze molo
- 1 bicchiere di vino
- Olio
- sale
- peperoncino piccante

Far rosolare in una padella, con tre cucchiari di olio, l'aglio, la cipolla, il prezzemolo, i pinoli e le mandorle. Aggiungere il vino e lasciarlo evaporare.

A questo punto aggiungere la metà dei kiwi tagliati a dadini.

Disporre alcune fette di pane già tostato sul fondo di un teglia, distribuirvi il baccalà con la salsa di cottura, salare, e pepare.

Cuocere a fuoco moderato per 45/50 min

Disporre il tutto su di un piatto di portata e guarnire con : olive, melanzane, e fettine di kiwi.

Servire caldo.

CHEF:
Italo Di Cocco
FOTO:
Carlo Chiozza
STYLE:
Alessandra Ranucci

