# Baccalà mantecato con mele e aceto balsamico

**Autore:** Marianna Fabianelli
**Fonte:** Città Nuova

**Le mele in cucina sono un alimento molto versatile, possono infatti divenire l’ingrediente fondamentale in moltissimi piatti.**

Le mele in cucina sono un alimento molto versatile, possono infatti divenire l’ingrediente fondamentale in moltissimi piatti. Oltre ad arricchire preparazioni dolci, si adattano benissimo anche con quelle salate: con le verdure, la pasta o il riso, accompagnano egregiamente la carne e si abbinano bene anche con alcuni pesci, la ricetta che segue ne è un ghiotto esempio.

**Ingredienti per 4 persone**

4 filetti di baccalà dissalato da circa 200 grammi l’uno, 2 mele, 1 cipolla rossa di Tropea, farina, 1 bicchiere di vino bianco secco, olio extravergine d'oliva, aceto balsamico tradizionale di Modena, rosmarino, q.b. di sale e di pepe.

**Preparazione**

Far appassire in un tegame con dell'olio extravergine d'oliva, la cipolla tagliata molto finemente. Aggiungere i filetti di baccalà, lavati, asciugati e infarinati. Rosolare da ogni lato il pesce, unirvi una mela e mezza, sbucciata e tagliata a dadini e un rametto di rosmarino. Bagnare con il vino, alzare la fiamma per far sfumare l'alcol, quindi regolare di sale e di pepe. Abbassare il fuoco e portare a cottura coprendo con un coperchio. A cottura quasi ultimata, unire la rimanente mela tagliata a spicchi sottili, in tal modo la frutta, pur avendo il tempo di insaporirsi, non si sfalderà e potremo così utilizzarla per decorare i piatti.

Servire il baccalà nei piatti dei commensali, spolverare di prezzemolo tritato, guarnire con qualche spicchio di mela, un rametto di rosmarino e bagnare con alcune gocce di aceto balsamico.