

---

# Baccalà bruschettato con patè di carciofi

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Una ricetta velocissima da preparare e davvero gustosa. Un piatto a base di baccalà da aggiungere agli oltre 356 conosciuti dai portoghesi! Dal blog La piccola casa**

Da buon genovese adoro il baccalà, si può dire che da piccolo son cresciuto a baccalà e stoccafisso, quanti frisceu ho mangiato!!! La ricetta che vi propongo è semplicissima, saporita e gustosa. Ho cotto il baccalà bruschettandolo dalla parte della pelle e l'ho abbinato a un paté di carciofi e a degli ottimi pomodorini semi-secchi al forno, il tutto accompagnato dal profumo mediterraneo della santoreggia. Una ricetta velocissima da preparare e che mi ha dato molte soddisfazioni, un piatto di baccalà da aggiungere agli oltre 356 conosciuti dai portoghesi!

## Ingredienti per due persone

Due tranci di baccalà sgocciolato

Un carciofo

Pomodorini semi secchi al forno

Santoreggia fresca

Olio evo

Succo di limone

Uno spicchio d'aglio in camicia (con la buccia)

Sale e pepe

Iniziare preparando il paté di carciofi: mondare il carciofo dalle foglie esterne più dure, quindi tagliarlo a alla base delle spine e poi a metà per il lungo, eliminare quindi la barbetta interna, lavarlo in acqua acidulata con limone e sbianchirlo per cinque minuti in acqua bollente con il succo di un limone.

Trasferire i due pezzi di carciofo nel robot, aggiungere un paio di cucchiaini di olio extra vergine di oliva, aggiustare di sale quindi tritarlo.

Sciacquare il baccalà e asciugarlo, sulla parte della carne aggiungere sale, pepe e foglioline di santoreggia. Cuocerlo in padella a fiamma vivace dalla parte della pelle con un filo d'olio di oliva extra vergine e uno spicchio d'aglio in camicia. Cuocerlo per una paio di minuti muovendolo spesso, quindi girarlo e terminare la cottura per 30 secondi circa.

Sistemare il baccalà in padella, coprirlo con il paté di carciofi, aggiungere da un lato i pomodorini semi-secchi al forno e decorare con qualche rametto di santoreggia fresca.

Buona appetito!