



Baccalà mantecato con mele e aceto balsamico

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 ghitto esempio.

Ingredienti (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. Ro-

solare 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. ■