

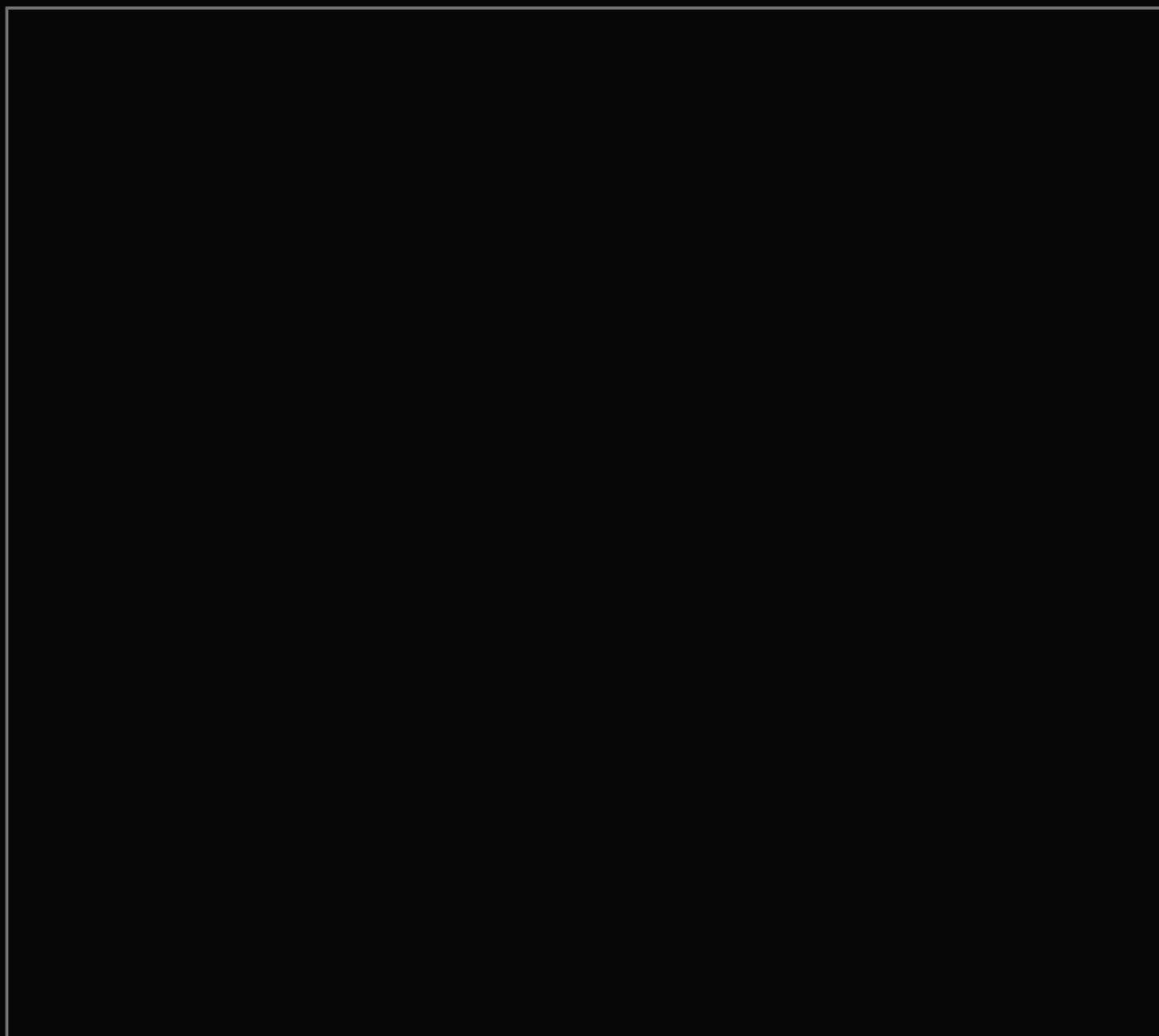
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: baccalà con le pere. VIDEO

borgnese-6-b5783cc7

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



BACCALA' CON LE PERE

COSTO: medio

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:

1kg Baccalà già ammollato in tranci

800gr Pere mature ma sode

700gr Patate

100gr Olive verdi denocciolate

50gr Capperi

50gr Pinoli

50gr Uvetta

250gr Polpa di pomodoro

1/2 Bicchiere acqua calda

2 Cucchiari prezzemolo tritato

q.b. Peperoncino fresco

q.b. Olio extravergine di oliva

q.b. Sale

q.b. Pepe

Preparazione:

Immergere i tranci di baccalà in una casseruola colma d'acqua fredda e metterla sul fuoco a fiamma moderata. Quando comincia a sobbollire, coprire, ridurre la fiamma e continuare la cottura con l'acqua che sobbolle per 10 minuti. Ritirare dal fuoco e scolare il pesce con una schiumarola facendolo sgocciolare bene.

Versare in una casseruola quattro-cinque cucchiari d'olio unire la polpa di pomodoro, le patate pelate e tagliare a fettine e un battuto di olive, prezzemolo e peperoncino e far insaporire. Mettere sul fuoco, portare a bollore e cuocere per circa 20 minuti. Aggiungere il baccalà e durante la cottura girare i tranci un paio di volte e con molta delicatezza, per evitare che si rompano. Aggiungere l'uvetta, i pinoli e iniziare a pulire la pera tagliandola a cubetti.

Aggiungere le pere solo al momento dell'impiattamento per mantenere la croccantezza, e qualche fogliolina di menta.

