

Baccalà alla brace

Ingredienti

Per 4 persone

- 800g di baccalà già ammorbidito per 2 giorni in acqua
- 5 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini d'aceto
- prezzemolo
- sale e pepe



Preparazione: dividere il baccalà in 8 pezzi e togliere la pelle. In un piatto fondo preparare un intingolo con olio, aceto, pepe, un pizzico di sale e un ciuffetto di prezzemolo. Aggiungere i pezzi di baccalà e farli marinare per un paio d'ore.

Poi metterli su una griglia a libro e cuocere su brace viva rigirando ogni tanto e spennellando con l'intingolo nel quale era stato messo a marinare.

Servire caldo.