

Rösti di patate e baccalà



Per  

Ingredienti

350 gr di baccalà sotto sale
1 patata grande
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
1-2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva
sale

Procedimento

Mettere in ammollo il baccalà almeno 2 giorni prima la preparazione della ricetta cambiando l'acqua tre volte al giorno. Cuocere il baccalà in un dito d'acqua in una pentola coperta. A parte cuocere a vapore la patata con tutta la buccia, quindi sbucciare e in una ciotola ridurla a lamelle con una grattugia a fori larghi, aggiungere un pizzico di sale. Togliere la pelle e le spine al baccalà, lavorarlo con una forchetta o meglio con le mani e unirlo alla patata. Formare con il composto 4 palle, schiacciarle ai lati con le mani e porvi su una estremità qualche fogliolina di rosmarino. Mettere i quattro dischi in una padella antiaderente con 1-2 cucchiaini di olio precedentemente riscaldato con dell'aglio che andrete a togliere una volta che si è imbrunito. Cuocere 5/6 minuti per lato a fiamma media. Servire con del rosmarino fresco.