



BIRRIFICIO FARNESE

BACCALA' DEL FREDDO

Ingredienti (per 4 persone) :

INGREDIENTI

- 6 filetti di baccalà
- 40g di parmigiano
- 40g di pane grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 2dl di panna fresca
- 6dl di birra **Chica o Biancaspina**
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 50g di burro
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- Lavate i filetti di baccalà e tagliateli. Versate metà della birra in un tegame, quando raggiungerà l'ebollizione mettete i filetti di baccalà e fateli cuocere per qualche minuto.
- Prendete una pirofila e ungetela con il burro, disponetevi i filetti, aggiungete del sale, del pepe, prezzemolo e aglio tritato.
- Spolverate con parmigiano e pane grattugiato; versatevi la birra rimasta, la panna e disponete qua e là qualche fiocco di burro.
- Infornate per circa 20 minuti a 220°.