



TUTTE LE RICETTE

# BACCALÀ ARRACANATO

FACILE SECONDO

## INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 tranci di filetto di baccalà (100 g a porzione)
- 120 g di fagiolini lessati
- 100 g di mollica di pane
- 15 g di pinoli
- 15 g di noci
- 15 g di uvetta passita
- 4 fette di lardo
- 1 cucchiaino da caffè di miele
- Olio extravergine di oliva q.b.

## PREPARAZIONE

Metti l'uvetta a rinvenire in una ciotola di acqua tiepida.

Nel frattempo, rosola la mollica in una padella antiaderente. Quasi a fine cottura aggiungi i pinoli, le noci e l'uvetta precedentemente asciugata.

Avvolgi i fagiolini nelle fette di lardo formando 4 involtini.

Metti in una teglia irrorata di olio extravergine di oliva i tranci di baccalà, coprili con la mollica insaporita, vela con un filo di miele (che ha il compito di contrastare la sapidità del baccalà), quindi adagia, a fianco a ogni trancio, un involtino di fagiolini.

Inforna a 160 °C per circa 15 minuti.

Adagia al centro del piatto il trancio di filetto di baccalà gratinato 'arracanato', poni a fianco l'involentino di fagiolini, copri con il condimento e servi.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Inforna il baccalà sopra un letto di Delicato



CHEF

Mariassunta Palazzo

Quella di Mariassunta Palazzo ([Miseria e Nobiltà di Campobasso](#)) per la cucina è una vocazione che ha saputo coinvolgere tutta la sua famiglia e che l'ha portata anche a rappresentare il Molise alla Scuola Internazionale di Cucina di Gualtiero Marchesi.

CONDIVIDI



TERMINI DI UTILIZZO

PRIVACY POLICY

COOKIES POLICY

FOOD SERVICE

DATI SOCIETARI

CONTATTACI

