Pomì
O Così. O Pomì.

Baccalà con pelle croccante su specchio al pomodoro



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 100 cl
- Baccalà: 500 gr
- Erbe aromatiche: q.b.
- Fiori aromatici: q.b.
- Limone: 1
- Pane: 4 fette

Preparazione

1. Cuocere il filetto di baccalà al vapore e poi grigliarlo dalla parte della pelle.
2. Nel frattempo cuocere i **Pomodori a cubetti Pomì** allungandoli con un bicchiere d'acqua e olio evo, per poi filtrarli nel piatto con un colino a maglie strette ottenendo così uno specchio lucido e morbido.
3. Impiattare aggiungendo una fetta di pane croccante sulla quale appoggiare il filetto di baccalà e aggiungere una fetta di limone, erbe e fiori aromatici.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

