

Baccalà all'aneto in insalata di carote, sedano e cipollotto

Un secondo piatto gourmet con il baccalà, accompagnato da un'insalata di carote, sedano e cipollotto.



Scopri il perfetto connubio tra sapori di mare e freschezza primaverile con la nostra esclusiva ricetta di **baccalà all'aneto in insalata di carote, sedano e cipollotto**. Questo **secondo piatto** con il **pesce** combina la delicatezza del baccalà con l'aromaticità dell'aneto e la croccantezza delle **verdure di stagione**.

Preparalo nei tuoi menù delle **occasioni speciali**: un abbinamento raffinato che sorprenderà tutti i tuoi ospiti!

Difficoltà: facile

Costo: medio

Tempo di preparazione: 50 min.

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di baccalà dissalato e ammollato

1 cucchiaio di aneto fresco tritato

1 spicchio di aglio

6 cipollotti

2 carote

2 gambe di sedano

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Il succo di mezzo limone

1 cucchiaino di zeste di limone bio Despar Passo dopo Passo

1 cucchiaino di salsa di soia Despar Premium

3 bacche di pepe rosa sbriciolate

Preparazione

1. Lava e monda le verdure. Taglia a pezzetti carote, sedano e cipollotti. Metti a bollire una pentola di acqua (che servirà anche per la cottura del baccalà) e cuoci a vapore le verdure mantenendole croccanti (10 minuti circa).

2. Una volta ammollato per bene il baccalà, taglialo a pezzettoni e tuffalo nell'acqua bollente. Lascia cuocere 10 minuti a fuoco basso (l'acqua non deve bollire troppo energicamente altrimenti si sfalderà eccessivamente il baccalà). Trascorso il tempo, preleva il baccalà con una schiumarola e tieni da parte.

3. Trita lo spicchio di aglio con l'aneto, versa il trito in una ciotola e aggiungi un cucchiaino di salsa di soia, l'olio, il succo di limone e il pepe. Mescola bene tutti gli ingredienti e lascia insaporire per qualche minuto.

4. Condisci le verdure con la citronette all'aneto, aggiungi il baccalà e mescola delicatamente. Servi l'insalata con zeste di limone.