



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Sandwich Multicereali Dailybread

Sandwich al baccalà

Ingredienti

- 4 fette Sandwich Multicereali
- 400 g di baccalà, già ammollato e dissalato
- 2 spicchi d'aglio
- 1 lt di latte fresco intero
- 1 patata di circa 100 g
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Preparazione

Ottenete dalle 4 fette di Sandwich Multicereali con l'aiuto di un coppapasta o di uno stampino in ferro per biscotti, più quadratini di pane.

Sciacquate il prezzemolo e ricavate le foglie conservando i gambi. Lavate la patata, lessatela per 30 minuti, sbucciatela e schiacciatela; poi lasciatela intiepidire per 15-20 minuti.

Intanto, eliminate la pelle del baccalà, aiutandovi con un coltello affilato, privatelo delle eventuali lisce rimaste e tagliate la polpa a pezzetti. Portate a ebollizione il latte in una pentola con uno spicchio d'aglio spellato e i gambi di prezzemolo, immergete il baccalà e cuocete per circa 25-30 minuti, poi sgocciolatelo e asciugatelo con carta assorbente da cucina. Mettete la polpa di baccalà ancora calda nel recipiente del mixer e frullatela per almeno 1 minuto.

Aggiungete lo spicchio d'aglio rimasto tritato finemente o schiacciato con lo spremiaglio e continuate a frullare per 2-3 minuti a velocità medio-alta, aggiungendo a filo 7 cucchiai d'olio, fino a ottenere un composto omogeneo e soffice. Unite la patata schiacciata, un'abbondante macinata di pepe, il prezzemolo tritato e 2 cucchiai d'olio e frullate ancora per qualche istante. Regolate di sale solo se necessario e servite la crema di baccalà tiepida.

Spalmate i quadrati di pane4cereali con la crema al baccalà ottenuta. Formate più sandwich da disporre su un piatto unendo più quadrati di pane spalmato.