## Baccalaj cu gli peprinij rosica rosica

## Baccalaj cu gli peprinij rosica rosica con Friulano Doc Collio 2022

Ingedienti per 4 persone 800 g di filetto di baccalà islandese già ammollato, 70 g di peperoni cruschi di Senise I.G.P. , Olio evo q.b. , Sale



## **Preparazione**

Una volta puliti i peperoni dai semi, friggerli in abbondante olio extra vergine. Porzionare il baccalà e cuocerlo sottovuoto a bassa temperatura (circa 60° per 20 minuti).

Una volta cotto, mettere il baccalà in un piatto fondo da portata, versare l'olio dove abbiamo fritto i peperoni sul baccalà e guarnire il piatto con della polvere di peperone crusco precedentemente polverizzato.

Tempo di preparazione: 30 minuti Ricetta offerta da Chef Rocco Rosa



Loc. Lenzuolo Bianco, 4 -34170 Gorizia | Italia

Tel: +39 349 3433686 Mariano

331 176 0121 Ivan

info@sosol.it http://sosol.it/

Vino	Premio				Prezzo	In cantina	Lo trovi da	Foto
Friulano Doc Collio 2022	<u> </u>	R	<b>M</b>	<u>R</u>	12€	si	Lo trovi da	5050(
Merlot Doc Collio 2021	<u> </u>	M	<u>P</u>	Ñ	15€	si	Lo trovi da	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Bianoco Borjač IGT 2022 Venezia Giulia	<u> </u>	R	<u>F</u>	Ñ	12€	si	Lo trovi da	No.
Bakren bianco IGT 2022 Venezia Giulia	<u>P</u>	),		<b>R</b>	15€	si	Lo trovi da	