

# Azienda Agricola SOSOL IVAN



Loc. Lenzuolo Bianco, 4 -  
34170 Gorizia | Italia  
Tel: +39 349 3433686 Mariano  
**331 176 0121 Ivan**  
info@sosol.it  
<http://sosol.it/>

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

Ingredienti 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](#)



**Bakren 2022 IGT Bianco Venezia Giulia 93/100**



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Friulano Doc Collio 2022		12€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Merlot Doc Collio 2021		15€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Bianco Borjač IGT 2022 Venezia Giulia		12€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Bakren bianco IGT 2022 Venezia Giulia		15€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Ribolla Gialla Collio Doc 2022		12€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	