

Baccalaj cu gli peprinij rosica rosica

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



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		12€	si	Lo trovi da...	
Merlot Doc Collio 2021		15€	si	Lo trovi da...	
Bianco Borjač IGT 2022 Venezia Giulia		12€	si	Lo trovi da...	
Bakren bianco IGT 2022 Venezia Giulia		15€	si	Lo trovi da...	

Ribolla Gialla Collio Doc 2022		12€	si	Lo trovi da...	
---------------------------------------	---	------------	----	--------------------------------	---