

Terrae Laboriae

TERRAE LABORIAE

Società Agricola Terrae Laboriae S.r.l.

C/da San Leonardo, Snc

82034 San Lorenzo Maggiore (BN)

infowine@terraelaboriae.it

www.terraelaboriae.it

+39 [375 820 9018](tel:3758209018)

Speri Campania Falanghina Igt 2022 con Baccalaj cu gli peperinij rosica rosica



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

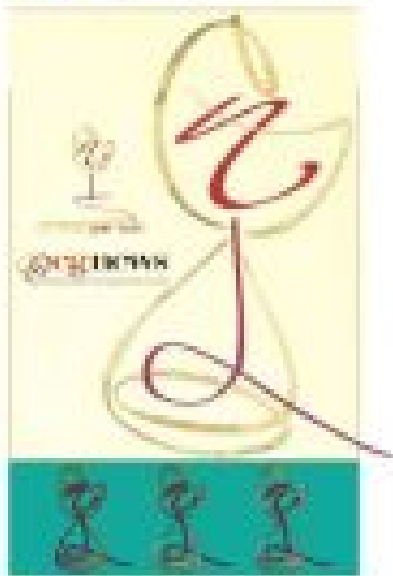
Una volta puliti i peperoni dai semi, friggerli in abbondante olio extra vergine.

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






[Chef Rocco Rosa](#)



TERRAE
LABORIAE



**Teli Sannio
 Barbera Dop
 2022**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Speri Campania Falanghina Igt 2022		32.90€	si	Lo trovi da...	
Tetri Campania Falanghina Igt 2022		28.90€	si	Lo trovi da...	
Sannio Barbera Dop 2022		30.90€	si	Lo trovi da...	