

TRANCIO DI BACCALA ARROSTITO CON SCAROLA BRASATA



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 4 tranci di baccala da 150g
- 320g Scarola Brasata
- q.b. pinoli
- q.b. pomodorini
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

- In una padella arrostire il baccala con olio e aromi.
- A parte in un'altra padella tostare dei pinoli e una volta preso colore aggiungere la scarola brasata e portarla a temperatura di servizio.
- Porla al centro del piatto con sopra il baccala, decorare con i pinoli e i pomodorini e servire fumante.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Scarola Brasata



Fiocchi di Sale Marino



**Pepe Nero Macinato
Grosso**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**