



Baccalà con peperoni cruschi

Ingredienti

- 1 kg baccalà salato
- 1/2 L olio extravergine d'oliva (per la cottura dei peperoni)
- 80 g peperoni di Senise
- 10 g prezzemolo
- 1/2 limone (buccia)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di timo fresco
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva (per condire il baccalà sottovuoto)

Ricetta

Per prima cosa procedete dissalando il baccalà. Il procedimento richiede 4 giorni. Cominciate lavando il pesce sotto il getto di acqua fredda, in questo modo eliminerete il sale in eccesso. Tagliate il baccalà a pezzetti e disponete in una ciotola capiente coprendolo interamente di acqua fredda. Coprite la ciotola con della pellicola trasparente e riponete in frigo. E' importante cambiare almeno due volte al giorno l'acqua. Una volta concluso questo procedimento potete procedere porzionando solo il cuore del baccalà. Mettete in un sacchetto sottovuoto e condite con un filo di olio extravergine d'oliva, lo spicchio d'aglio, il prezzemolo, la buccia di limone e il timo e cuocete a 45° per 30 minuti. A cottura ultimata, aprite il sacchetto e trasferire il baccalà in un vassoio. Intanto pulite i peperoni cruschi dai semi e immergeteli, facendo molta attenzione, in olio extravergine d'oliva bollente a 170° finché si gonfieranno leggermente e diventeranno di un bel colore rosso brillante. Scolate su carta assorbente e fate raffreddare. Per servire adagiate il baccalà nei piatti, condite con l'olio di cottura dei peperoni e guarnite con abbondanti peperoni cruschi leggermente salati.

Come si conserva

Il **peperone crusco** può essere conservato per lungo tempo, purché in un luogo fresco e asciutto. Una delle sue caratteristiche, infatti, è quella di assorbire molto facilmente l'umidità dell'aria.