

# Barchette di indivia panzanellate al baccalà



Le barchette di indivia si prestano per antipasti veloci e di grande effetto, come in questo caso servite con panzanella e baccalà.

Un ottimo antipasto anche per il cenone di Natale, accompagnato come nella foto, da un crostino di pane caldo e salmone.

## Ingredienti

Indivia (4 barchette)  
1/2 Filetto di baccalà  
2 fette di Pane raffermo  
Aceto qb  
Olio evo

## Preparazione

Cuocere il filetto di baccalà precedentemente ammollato al vapore o bollito. (I tempi di cottura variano in base alla modalità di cottura e grandezza del filetto, al vapore considerare circa 15/20 minuti).

Mentre il baccalà cuoce, mettere le fette di pane raffermo ammollo in acqua e aceto. Lavare e asciugare

le barchette di indivia.

Non appena il baccalà è pronto, condire con olio e lasciare intiepidire. Nel frattempo strizzare il pane, condirlo con un pò d'olio e riempire le barchette di indivia. Adagiare i filetti sulla panzanella e servire

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)