

Baccalà alla vicentina

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [G.P.](#) in 25/11/2008

Ingredienti per 12 persone: 800 gr. di baccalà - farina q.b. - sale e pepe - 1/2 bicchiere d'olio - 1 cipolla

Baccalà alla vicentina

Ingredienti per 12 persone:

-800 gr. di baccalà

-farina q.b.

-sale e pepe

-1/2 bicchiere d'olio

-1 cipolla

-1 spicchio d'aglio

-4 acciughe

-1 ciuffo di prezzemolo

-1 bicchiere di vino bianco

-1/2 litro di latte

-50 gr. di burro

Tenete a bagno il baccalà per almeno 24 ore, cambiando di tanto in tanto l'acqua in modo da farlo dissalare co
