

Bacallà a la veneciana

Pel bacallà

Ingredients: 1 kg de bacallà sec, prèviament hidratat durant almenys 3 dies, canviant cada dia l'aigua. 1 got de llet calenta, 1 l d'oli de gira-sol, sal al gust, 2 fulles de llorer i 3 grans d'all.

1. Netejar el bacallà, treient totes les espines (fonamental), i bullir-lo en una olla amb aigua, llorer i all durant una hora i mitja.

2. Escórrer bé el bacallà, retirant l'all i el llorer. Seguidament, col·locar el bacallà en la safata de forn i deixar-lo durant 10 minuts sense afegir res.

3. Una vegada la carn està trencada, afegim la llet calenta i el litre d'oli fins que s'hagi incorporat bé tot i hàgim aconseguit la textura desitjada. Finalment, ajustem de sal i pebre.