

**Baccalà fresco con
cime di rapa, foglie di
mizuna, mandarini e
dressing alle olive dolci
pugliesi infornate**

PIERLUCA ARDITO



Pierluca Ardito



Baccalà fresco con cime di rapa, foglie di mizuna, mandarini e dressing alle olive dolci pugliesi infornate

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 g baccalà fresco • 30 g foglie di mizuna • 30 g cime di rapa Spirito Contadino • 200 g misticanza aromatica • 200 g pomodorini colorati • 20 g cuore di lattuga • 50 g mandarini • 100 g olive dolci pugliesi Spirito Contadino • 50 g succo di limone • olio evo • sale

Procedimento:

Tagliare a metà i pomodorini colorati e condirli con sale e pepe. Sistemare in un piatto piano la misticanza aromatica, adagiarvi il baccalà fresco tagliato sottile, i cubetti di mandarini, le cime di rape sbollentate foglie di mizuna, dressing alle olive nere infornate e l'aria al limone.

PIERLUCA ARDITO