

**CHEF**  
DI  
Spirito

IVAN FERRANTE per Spirito Contadino

**BACCALÀ IN EVOCOTTURA CON OLIVE DOLCI PUGLIESI,  
CAPPERI E SPONZALI**

IVAN FERRANTE

*Ivan Ferrante*



## BACCALÀ IN EVOCOTTURA CON OLIVE DOLCI PUGLIESI, CAPPERI E SPONZALI

### INGREDIENTI:

- 400 gr di baccalà dissalato
- olive dolci pugliesi e sponzali Spirito Contadino
- olio evo

### PROCEDIMENTO:

cuocere il baccalà dissalato a bassa temperatura, per 20 min a 60°. Ripassarlo in padella e rosolarlo da tutti e 4 i lati. Nel contempo, friggere le olive dolci e saltare gli sponzali in padella con mezzo spicchio d'aglio e capperi. Impiattare e ultimare il piatto con un filo di olio extra vergine a crudo.

IVAN FERRANTE