



# *I primi piatti vegani*

## ORECCHIETTE PICCANTI CON I BROCCOLI



### *Ingredienti*

750 g DI BACCALÀ GIÀ  
AMMOLLATO  
.....

1 SPICCHIO DI AGLIO  
BIANCO PIACENTINO  
.....

180 ml DI LATTE  
.....

PREZZEMOLO  
.....

180 ml DI OLIO EVO  
.....

SALE E PEPE q.b.

### *Procedimento*

- Fate ammollare il baccalà nell'acqua per un giorno intero; trasferitelo in un tegame coprendolo con acqua fredda e latte, salate leggermente e portate a ebollizione il tutto, togliendo la schiuma;
- dopo circa 20 minuti, controllate che sia tenero, scolatelo e privatelo delle lisce e della pelle; fatelo a pezzetti in una ciotola e, mescolando energicamente, aggiungete l'olio a filo, fino ad ottenere una crema compatta;
- tritate l'Aglio Bianco Piacentino e il prezzemolo, amalgamate il tutto e aggiustate di sale e pepe.