



SEGGIO DEL POPOLO
LOCANDA



BACCALÀ ALLA SPAGNUOLA:



Porrai rotoli due di baccalà lessato, spinato, con sale e pepe che farai incorporare con brodo di quindi prenderai una Piccola parte dello pesce stesso baccalà lo pesterai con mezzo spicchio d'aglio che bene affinerai; prendi la quarta parte di una misura di noci purgate che pesterai ancora mollica di pane spungata nell'acqua; di poi farai li sciogliere e il baccalà cuocere; questa indi la salsa accomoderai, passerai il sugo nel setaccio, riscaldarai il pesce e ci accomoderai la salsa anzidetta.