

Baccalà con peperoni cruschi

Ingredienti:

500 gr. di baccalà già spugnato;

300 gr. di peperoni “cruschi”;

aglio;

peperoncino in polvere;

prezzemolo;

olio extravergine di oliva lucano;

sale.

Preparazione:

Preparazione: Lessare il baccalà. A cottura ultimata privarlo delle spine e sfilacciarlo.

Soffriggere in una padella i peperoni “cruschi” con abbondante olio, aglio e prezzemolo, per pochi secondi. Versare il tutto sul baccalà, aggiungere il piccante e servire.

Nota: Il baccalà è il protagonista indiscusso delle pietanze di pesce della cucina lucana.

Costoso ma di facile conservazione, il baccalà rappresentava il piatto speciale per le feste o le particolari ricorrenze. I peperoni secchi, detti cruschi, sono una vera specialità della Basilicata. Fatti seccare al sole a cominciare da settembre, si conservano per tutta la stagione invernale. Fritti in padella diventano turgidi e croccanti, scrocchiare da cui deriva il nome “cruschi”, rilasciando ai cibi, ai quali sovente si accompagnano, un gusto ed un aroma inconfondibile