

CHEF  
DI  
Spirito

TERESA GALEONE per Spirito Contadino

ZUPPETTA DI GERMOGLI DI TORZELLA  
SPIRITO CONTADINO E BACCALÀ

TERESA GALEONE

*Teresa Galeone*





## ZUPPETTA DI GERMOGLI DI TORZELLA SPIRITO CONTADINO E BACCALÀ

### INGREDIENTI:

300 gr di germogli di torzella Spirito Contadino • 150 gr di baccalà dissalato  
• 4/5 pomodorini ciliegino • 1 spicchio d'aglio • sale e pepe q.b  
• brodo vegetale (acqua, carota, sedano e cipolla)

### PROCEDIMENTO:

Preparare il brodo vegetale, poi in una casseruola alta mettere un filo di olio con uno spicchio di aglio schiacciato. Far riscaldare, eliminare l'aglio e aggiungere i pomodorini tagliati in quattro. Far rosolare per 2 minuti e aggiungere abbondante brodo vegetale. Quando arriva a bollore aggiungere la torzella, un pizzico di sale e pepe e far cuocere a fuoco lento per 10 min. Aggiungere il baccalà a pezzi e cuocere per altri 6/7 min senza far bollire, altrimenti il baccalà si sfalderebbe. Regolare di sale e pepe e servire la zuppetta in un piatto fondo, guarnendola con germogli di erbe aromatiche, pepe macinato fresco e un filo di olio evo.

TERESA GALEONE