



## *Cipolla marinata all'Arancia con Baccalà e Polenta di Mais*

### *Ingredienti per 10 persone:*

Cipolla rossa	Kg 1
Arance	n° 3
Olio extra vergine d'oliva	cl 3
Aglione schiacciato	n° 1
Aceto di vino rosso	
Pepe bianco	
Sale fino	
Baccalà	kg1
Farina di mais	gr 500
Salvia	



### *Preparazione:*

Tagliare le cipolle a julienne in un coltello a pasta e lasciarle per circa 20°.

Strizzare le cipolle dall'acqua di vegetazione e farle rosolare lentamente in un tegame con olio e uno spicchio d'aglio.

Togliere le bucce alle arance tagliarle in "Giulienne" e farle cuocere in acqua.

Aggiungere alle cipolle il succo di arancia e le bucce.

Preparare una polenta morbida e disporla su di una fondina, sopra sistemare il baccalà bollito e sopra la marinatura.

Far friggere uno spiedino di foglie di salvia in uno spaghetto e sistemarlo sopra.