



Crostini all'aglio con doppia farcitura

[Del 06/12/2008 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 40 crostini: 200 g di baccalà, 4 baguettes di 28 cm di lunghezza, 10 spicchi di aglio divisi a metà, 125 ml di olio extravergine di oliva, 150 g di Roquefort a fettine sottili, 2 cucchiai di pinoli tostati, 1 cucchiaio di origano fresco tritato, 5 carciofini sott'olio scolati e divisi in quarti, 1 cucchiaio di foglie di prezzemolo.

Sistemate il baccalà in un recipiente e copritelo di acqua fredda. Sigillate il contenitore con la pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per 24 ore, cambiando l'acqua più volte. Scolate il baccalà e immergetelo in una casseruola di acqua in ebollizione, lasciatelo cuocere scoperto per 1 minuto. Scolatelo di nuovo, risciacquatelo sotto l'acqua fredda corrente e asciugatelo bene. Sminuzzate quindi il baccalà con la forchetta, privandolo delle lisce e della pelle. Affettate il pane a fettine di 1 cm, che tosterete da entrambi i lati. Sfregatele con l'aglio su un lato, poi spennellatele con metà dell'olio. Farcite una metà dei crostini con il formaggio, i pinoli e l'origano; l'altro, invece, con il baccalà, i carciofini e il prezzemolo. Irrorate con il restante olio e servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]