



Le ricette dell'inverno

PRANZO DI NATALE

# Aperitivo Natalizio e baccalà in crosta di frutta

di

LISA CASALI

con l'estrattore professionale

**IMETEC**  
SuccoVivo





Lisa Casali



## APERITIVO NATALIZIO E BACCALÀ IN CROSTA DI FRUTTA

PER  
6 PERSONE



TEMPO DI  
PREPARAZIONE



FILTRO  
MAGLIA FINE

### ingredienti

LE FOGLIE E PARTI APICALI DEL SEDANO | 2 MELE VERDI | 1 PEZZETTO DI ZENZERO FRESCO  
2 LIMONI | 500 ML DI SPUMANTE | 6 TRANCI DI BACCALÀ AMMOLLATO (CIRCA 700G)  
100G DI PANGRATTATO | 1 MAZZETTO DI PREZZEMOLO | OLIO EXTRAVERGINE | SALE E PEPE

- Sbuccia lo zenzero, pelate a vivo il limone, tagliate la mela in 4 spicchi e togliete il picciolo.
- Prepara il succo inserendo nell'estrattore SuccoVivo di Imetec con zenzero sbucciato, i limoni pelati a vivo, il sedano e la mela verde.
- Versa il succo in una caraffa e unisci spumante e ghiaccio. Tieni

l'aperitivo in fresco e tieni da parte la polpa.

- Unisci alla polpa il pangrattato, prezzemolo tritato, olio, sale e pepe e distribuisci sul filetto di baccalà.
- Inforna a 150° per 25 minuti quindi ulteriori 5 minuti sotto al grill. Servi l'aperitivo e il baccalà in crosta.



IMETEC  
SuccoVivo

Le ricette dell'inverno





un consiglio  
per te



“SE SIETE ALLA RICERCA DELL'IDEA PERFETTA PER LA CENA DELLA VIGILIA O PER UN'OCCASIONE SPECIALE PROVATE QUESTA DOPPIA RICETTA DOVE OGNI FRUTTO E ORTAGGIO VIENE VALORIZZATO AL 100%. PROVATE L'APERITIVO FRUTTATO E ACIDULO, RINFRESCANTE E DISSETANTE E POI GUSTATE IL BACCALÀ CON CROSTA AGRODOLCE, GOLOSO E ORIGINALE. ”

Lisa Casali

Le ricette dell'inverno

