

Sciogliere lo zucchero in un bicchiere.

Versare la pasta di mandorle con lo zucchero.

Mescolare la pasta.

Creare la pasta di mandorle con la forma giusta.

Colorare le mandorle.

Mettere del sale alle rape.

Gettare l'aglio e dell'olio dentro ad una padella.

Cuocere le bistecche dentro la padella.

Aggiungere del vino rosso alle bistecche e le rape.

Pulire il pesce e tagliarlo a pezzi quadrati.

Gettare le cipolle e l'olio dentro ad una padella.

Aggiungere il pesce dentro la padella a fuoco spento.

Per ultimo aggiungere latte, sale, pepe e grana padano.

Tagliare il baccalà a pezzi e mettere dentro l'acqua.

Mettere gli ingredienti dentro ad una teglia.

Mettere il baccalà dentro la teglia insieme agli altri ingredienti.

Mettere tutto in forno per un'ora.

Pulire e lavare i calamaretti.

Mettere in una padella un po' d'olio e d'aglio.

Cuocere i calamaretti nella padella.

Prima di servire aggiungere del prezzemolo tritato e succo di limone.