



# Baccalà con patate

8 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MINTEMPO DI COTTURA  
40 MINCALORIE  
590K

NOTE

## INGREDIENTI

600 g di Baccalà gi ammollato

500 g di Patate

2 gherigli di Noce

60 g di Olive taggiasche

1 Cipolla piccola

1 costa di Sedano

1 spicchio di Aglio

40 g di Pangrattato

100 ml di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco

Origano secco

Peperoncino in polvere

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per ungere la teglia)

6 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

## Preparazione

- Lavate e asciugate i filetti di baccalà, spellateli e toglie le eventuali lisce con le dita o, se la possedete, con una pinza da cucina. Tagliateli a pezzetti e metteteli da parte.
- Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fettine di circa 4-5 mm di spessore.
- Ungete una pirofila, spolverizzatela con metà dose di pangrattato e formate uno strato con metà delle fette di patate.
- Appoggiate i filetti di baccalà sulle patate e distribuitevi le olive snocciolate.
- Mondate cipolla, sedano e aglio, tritateli insieme al prezzemolo e distribuite il trito sul baccalà; condite con un po' di origano, un pizzico di peperoncino, e circa metà dose di olio. Formate poi uno altro strato con le patate avanzate, condite con pochissimo sale (baccalà e olive sono già abbastanza sapidi) e con l'olio avanzato.
- Tritate le noci in modo grossolano, mescolatele con il pangrattato e distribuite il composto sullo strato di patate.
- Versate lungo il bordo della pirofila il vino e altrettanta acqua, in modo da non bagnare la superficie del pesce.
- Mettete la pirofila in forno già caldo a 180°C e lasciate cuocere per circa 40 minuti, finché si sarà formata una bella crosticina croccante e dorata scura. Sfornate, aspettate qualche minuto e quindi servite.

Carla Marchetti