



# Baccalà IN UMIDO

## INGREDIENTI

500g Filetti di baccalà  
200g Cipolle dorate  
100g Farina 00  
600g Passata di pomodoro

40g Olio extravergine d'oliva  
30g Capperi sotto sale  
60g Olive taggiasche  
Origano secco

1 cucchiaio Vino bianco  
40g Pepe nero q.b.  
Prezzemolo q.b.

## PREPARAZIONE

Per preparare il baccalà in umido è necessario dapprima dissalarlo ([clicca qui per la guida](#)).

Ricavate dei tranci larghi circa 3 cm e teneteli da parte per un momento.  
Nel frattempo pulite la cipolla e tagliatela a fette.

Versate l'olio in un tegame, aggiungete la cipolla e lasciatela appassire a fiamma moderata per alcuni minuti. Nel frattempo occupatevi di infarinare i tranci di baccalà e non appena la cipolla sarà leggermente dorata unitelo in padella.

Rosolate il baccalà su tutti i lati, utilizzando una pinza da cucina per girarlo. Sfumate poi con il vino bianco e non appena la parte alcolica sarà evaporata completamente aggiungete anche la passata di pomodoro. Dissalate i capperi sciacquandoli sotto l'acqua corrente e aggiungeteli nel tegame. Unite anche le olive taggiasche e un cucchiaio di origano secco.

Unite in ultimo un pizzico di pepe, mescolate delicatamente e coprite con un coperchio. Lasciate cuocere a fuoco basso per circa 40 minuti, mescolando solo se dovesse essere necessario, cercando di non rompere i tranci.

Verso fine cottura regolate di sale se necessario, il baccalà dovrebbe già risultare saporito.

Una volta ultimata la cottura impiattate il baccalà, tritate il prezzemolo finemente e utilizzatelo per guarnire ciascun piatto.

Servite e gustate il vostro baccalà in umido ancora caldo.



# Baccalà FRITTO

## INGREDIENTI

650g Filetti di baccalà

30g Farina 00

500ml Olio di semi

## PREPARAZIONE

Per preparare il baccalà fritto prendete il vostro filetto già dissalato ([clicca qui per la guida](#)), e rimuovete la pelle dal filetto.

A questo punto tagliate il baccalà a fette spesse circa 3-4 cm e dividete a metà quelle più grandi.

Versate la farina in una ciotola e utilizzatela per infarinare i pezzi di baccalà da entrambe le parti, che poi posizionerete su un vassoio. Versate l'olio in un tegame e scaldatelo fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 180° e i 190°, quindi utilizzatelo per friggere pochi pezzi per volta.

In base allo spessore, ci vorranno dai 4 ai 6 minuti e solo quando risulteranno ben dorati potrete scolarli e posizzarli su un foglio di carta da cucina in modo da eliminare l'olio in eccesso.

Terminate di friggere e servite il baccalà fritto ancora fumante per gustarlo al meglio.



# Baccalà CON PATATE

## INGREDIENTI

1 kg Filetti di baccalà

5 Patate media grandezza

Pangrattato 4 cucchiaini da tavola

1 ciuffo di Prezzemolo

2 Spicchi di aglio

Pepe nero q.B.

100 ml Olio Extravergine d'Oliva

Sale q.B.

## PREPARAZIONE

Per preparare il baccalà con le patate al forno come prima cosa è necessario dissalarlo ([clicca qui per la guida](#))

Spellate i filetti di baccalà e assicuratevi che non ci siano lisce rimaste nei filetti. Tagliate i filetti in due o tre pezzi.

Sbucciate le patate, sciacquatele ed affettatele in fette di circa 1/2 cm di spessore. Ungete una pirofila con circa 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, quindi adagiatevi le fette di patata in un unico strato.

Mettete i filetti di baccalà sopra lo strato di patate, conditeli con un generoso giro d'olio e distribuite altre patate affettate tutt'intorno ai filetti di pesce.

A questo punto realizzate un trito grossolano di prezzemolo e aglio e distribuite una parte del trito aromatico sui filetti di baccalà.

Unite al trito di aglio e prezzemolo rimasto due belle manciate di pangrattato e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.

Distribuite la panatura aromatica in modo omogeneo sopra le patate e il baccalà. Condite nuovamente con un generoso giro d'olio, aggiungete un pizzico di sale in considerazione del fatto che il baccalà, seppur ammollato, sarà mediamente sapido. Infornate la pirofila a 180°C per circa 40 minuti o fino a cottura e gratinatura completa.

Portate la teglia direttamente in tavola per servire il baccalà al forno con patate ai vostri commensali.