



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 cucchiari 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 riparare 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 cucchiari 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.