

Baccalà al forno con patate

Bacallari cun patatas



TEMPI DI ESECUZIONE:

1 h circa

GRADO DI DIFFICOLTÀ:

Media

INGREDIENTI (per 4 persone):

500-600 g di baccalà, 700 g di patate, olio extravergine d'oliva, pepe nero, prezzemolo, 3-4 pomodori, sale.

PREPARAZIONE:

Mettere in ammollo il baccalà per almeno uno o due giorni, avendo cura di cambiare frequentemente l'acqua. Sgusciarlo e spellarlo.

Unge una grossa teglia con dell'olio extravergine d'oliva; tagliare il baccalà a pezzi regolari aventi una lunghezza di circa cinque centimetri e disporli accuratamente nella teglia avendo cura di non sovrapporli. Spolverizzare con il pepe nero e con il prezzemolo tritato. Pelare le patate, tagliarle a fette abbastanza spesse e condirle con olio, pepe e sale. Distribuire le patate sopra il baccalà fino a ricoprirlo totalmente, seguendo lo stesso verso del pesce. Tagliare i pomodori a pezzetti e disporli sopra le patate. Cospargere il tutto di prezzemolo tritato.

Accendere il forno e portarlo alla temperatura di 180-200°; infornare il baccalà e lasciarlo cuocere per circa trentacinque minuti, fino a completa doratura delle patate.

BEVANDE/VINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA:

Vermentino