

SECONDI PIATTI

Baccalà a ciaruedda

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Piatto semplicissimo della tradizione gastronomica della Basilicata. Si tratta di baccalà semplicemente stufato con pomodori e cipolle, il risultato è un piatto molto succulento.

INGREDIENTI

BACCALÀ 800 gr
CIPOLLINE 400 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
POMODORI maturi - 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Soffriggete in una padella le cipolline fresche.

Aggiungete i pomodori, l'aglio ed un mestolo di acqua calda.



3 Dopo 10 minuti circa unite al tutto il baccalà, il prezzemolo ed il peperoncino.



4 Aggiungete gradualmente altra acqua, salate se necessario ed ultimate la cottura.