

SECONDI PIATTI

Baccalà ai porri

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *48 ORE DI AMMOLLO*



INGREDIENTI

1 kg di filetto di baccalà secco
3 porri
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
300 ml di passata di pomodoro
poca farina
abbondante olio di semi
pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettete il baccalà a bagno in una ciotola con abbondante acqua per 2 giorni cambiando l'acqua 3 volte al giorno.

Tagliate il baccalà a pezzettoni ed infarinateli.



2



3 In una padella con abbondante olio di semi friggere il baccalà.



4 Tagliare a rondelle il porro.



5 In una padella fate soffriggere il porro nell'olio di oliva.



6 Unite il baccalà, la passata e del pepe e fate cuocere per 10 minuti.

