

SECONDI PIATTI

Baccalà al cartoccio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **baccalà al cartoccio** è una delle ricette più buone e semplici per preparare questo tipo di pesce. All'interno del cartoccio infatti restano tutti gli odori e i sapori di questa preparazione. Un tempo il baccalà veniva visto come pesce poco nobile, oggi invece è tornato in auge grazie anche al suo eccezionale sapore! Provate questa ricetta molto interessante che risulta perfetta durante una cena a base di pesce o una domenica in famiglia.

Se amate particolarmente questo ingrediente molto diffuso in Italia, vi invitiamo a provare anche:

[penne alla puttanesca](#)

[baccalà in umido con patate](#)

INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 4 ml

PATATE grosse e lessate - 2

POMODORI CILIEGINI 8

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 4

VINO BIANCO

SUCCO DI LIMONE di 1 limone -

BURRO

PREZZEMOLO tritato -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

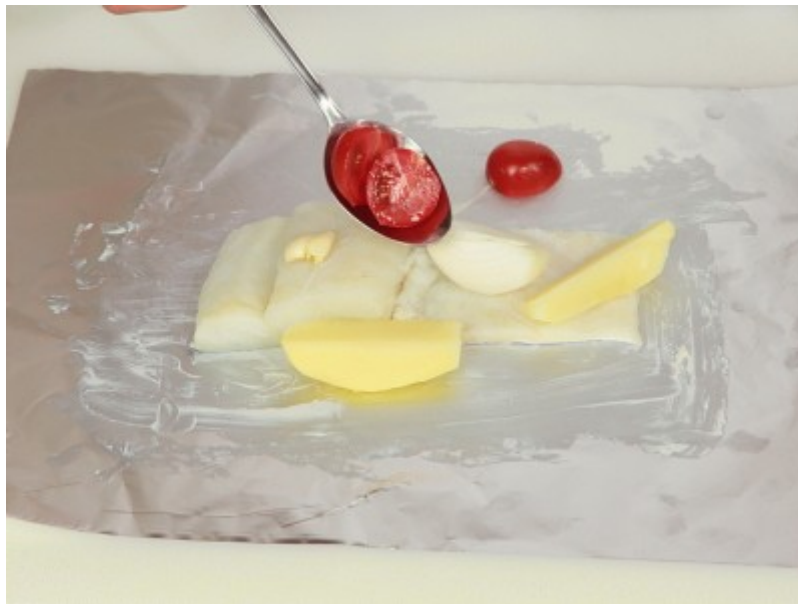
SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per fare il baccalà al cartoccio, sbucciate le patate e tagliatele in quarti.

Ungete con il burro 4 fogli di alluminio e disponete al centro di ognuno un filetto di baccalà, un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio schiacciato, 2 pomodorini, 2 quarti di patata, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale, pepe, un goccio di vino, il succo di limone e l'olio d'oliva.





- 2 Chiudete ermeticamente i cartocci, rinforzandoli se necessario con un altro foglio per evitare che si rompano.



3 Infornate a 180°C per 55 minuti.



CONSIGLIO

Oltre al baccalà quale pesce potrei usare?

Puoi usare quello che si può sfilettare magari a carne bianca.

Ma cos'è il baccalà?

Il baccalà è il frutto della lavorazione del merluzzo norvegese che viene essiccato e messo sotto sale.