

SECONDI PIATTI

Baccalà al forno

di: *vapjazz*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BACCALÀ bagnato - 1 kg

PATATE 500 gr

CIPOLLE 1

SCALOGNO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ORIGANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE



2 Dopo aver bagnato bene il baccalà (deve stare in ammollo minimo 18 ore per spurgare il sale) spinare accuratamente i filetti.

Stendere nel tegame la carta da forno e su di essa disporre uno strato di fettine di patate ed uno strato di cipolla e scalogno affettati sottilissimi.



3 Disponeresu questo letto i filetti di baccalà col prezzemolo e l'origano, salare leggermente e bagnare con un filo d'olio.



- 4 Fare un nuovo strato di patate, condire ancora con olio e sale, cospargere ancora con cipolla e scalogno e passare quindi al forno preriscaldato a 180 °.



- 5 A cottura ultimata impiattare, accompagnando con un vino bianco secco e fermo.



NOTE