

SECONDI PIATTI

## Baccalà al forno con pancetta

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [55 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*

---



Il **baccalà al forno con pancetta** è un ottimo secondo piatto che vi piacerà senz'altro. Unendo infatti un elemento di terra con uno di mare si crea un mix di sapori molto interessante che deve essere assolutamente provato. Realizzare questa ricetta è davvero semplice, seguendo i consigli che ci ha lasciato sul forum il nostro utente farete una ricetta insolita e innovativa. La pancetta che diventa croccante in cottura dona al baccalà un tocco davvero unico. Ovviamente si tratta di un piatto molto saporito in quanto i due elementi principali già sono molto salati! Provate la ricetta e fateci

sapere se vi è piaciuta :)

E se volete far colpo, potete abbinare a questa ricetta un gustoso primo piatto, noi vi consigliamo

[scialatielli con cozze e vongole!](#)

## INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 8

BRODO VEGETALE 500 ml

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola

BURRO 80 gr

PANCETTA ARROTOLATA 170 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il baccalà cotto al forno con pancetta, per prima cosa avvolgete i filetti di pesce con le fette di salume.



2 In una padella fate sciogliere metà del burro e fate rosolare i fagottini di baccalà.



- 3 Quando sono belli dorati passateli in una teglia con della carta forno assieme al burro sciolto rimasto nel fondo.





4 Infornate a 180°C per 20 minuti.

Nel brodo mettete il pan grattato e fate riposare per 15 minuti.



5 Passati i quindici minuti aggiungete il burro rimasto, salate e pepate (se avete usato il dado non salate e pepate) e fate cuocere per 7 minuti.



6 In un piatto sbattete l'uovo con il parmigiano.



7 Quando avrete spento il brodo aggiungete l'uovo sbattuto e mescolare.



8 In un piatto fondo versare un pò di sughetto.



9 E adagiatevi il baccalà.



**10** Concludete con un filo di olio e servite.

## CONSIGLIO

**Per renderlo più light come posso fare?**

Puoi semplicemente avvolgere i filetti dapprima sbollentati per un paio di minuti e cuocerli in forno con del pane grattugiato ed un filo di olio.

**Potrei congelare la pietanza, una volta cotta?**

Te lo sconsiglio.

**Mi sembra troppo salato, come posso evitare la prossima volta?**

Il baccalà se non è dissalato bene ha sì una grossa sapidità, per questo motivo bisogna cambiargli spesso l'acqua