

SECONDI PIATTI

## Baccalà al forno con patate

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I **baccalà al forno con patate** è una ricetta gustosa e rapida da preparare. Si tratta di una variante che piace sempre molto a tutti, anche a chi in genere non ama le preparazioni a base di pesce. Questo secondo di mare è molto semplice da realizzare e l'aggiunta delle patate lo rende molto delicato e apprezzato. Il baccalà deriva da un processo di essiccazione del merluzzo norvegese, che viene pescato essiccato e messo sotto sale per poi essere esportato in tutto il mondo. La ricetta è di per sé molto semplice e vi piacerà di certo, ma qualora aveste dei problemi vi invitiamo a lasciare le vostre domande all'interno del box dei commenti e di certo vi risponderemo. Un primo da abbinare? [Spaghetti alle vongole in rosso](#)

: superbi!

## INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 1 kg

PATATE 5

PANGRATTATO 80 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiai da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del baccalà cotto al forno con patate, tagliare per prima cosa a pezzettoni il baccalà e le patate. I tocchetti devono essere di medie dimensioni e per lo più regolari.



- 2 Trasferite in una pirofila adatta alla cottura in forno unta leggermente di olio.



3 Preriscaldate il forno a 200°C.

Tritare il prezzemolo e l'aglio.

In una ciotola mescolare il pangrattato con il trito e poco pepe.



4 Coprite patate e baccalà con questa panure.

Coprite con l'olio a filo.



**5** Infornate per 40 minuti.



## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche dell'aglio in polvere?**

Sì mettine un cucchiaino raso.

**Posso surgelare una porzione avanzata?**

Non te lo consiglio, perderebbe molto.

**Ma potrei realizzare questa ricetta anche con altri tipi di pesce?**

Sì va bene la spigola, l'orata e i pesci che possono essere sfilettati.

**Devo per forza far reinvenire il baccalà?**

S'è decisamente necessario!

**Mi è rimasto un po' salato, come mai?**

Se hai provveduto tu alla ripresa del baccalà può essere probabile che aveva bisogno di più tempo nell'acqua o che essa doveva essere cambiata più spesso.