

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.