

SECONDI PIATTI

Baccalà al forno con patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **baccalà al forno con patate** ha profumo e un sapore ineguagliabili. Ricco e gustoso, può essere definito anche un piatto da grande occasione, è infatti un secondo diverso dai soliti arrostiti della domenica, ma che dà comunque grande soddisfazione! Volete sapere la ricetta e come cucinare il baccalà con le patate al meglio? Seguite il passo passo e verrà buonissimo. Se cercate altre ricette con questo ingrediente prova anche il [baccalà alla vicentina](#), oppure il [baccalà alla messinese](#) : favolosi!

INGREDIENTI

STOCCAFISSO O BACCALÀ ammollato - 1 kg
PATATE media grandezza - 5
PANGRATTATO 4 cucchiari da tavola
PREZZEMOLO ciuffo - 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il baccalà con le patate al forno come prima cosa se non l'avete già fatto, fate ammollare il baccalà per circa 3 giorni cambiando più volte l'acqua d'ammollo o ancor meglio lasciando la ciotola con il baccalà sotto un filo d'acqua corrente.

Spellate i filetti di baccalà e assicuratevi che non ci siano lisce rimaste nei filetti.



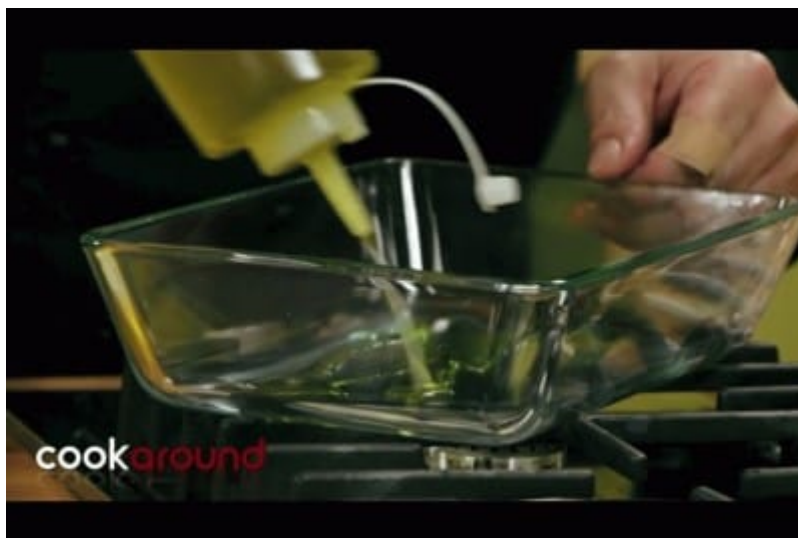
- 2 Tagliate i filetti in due o tre pezzi.



- 3 Sbucciate le patate, sciacquatele ed affettatele in fette di circa 1/2 cm di spessore.



- 4 Ungete una pirofila con circa 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva, quindi adagiatevi le fette di patata in un unico strato.



5 Mettete i filetti di baccalà sopra lo strato di patate, conditeli con un generoso giro d'olio.





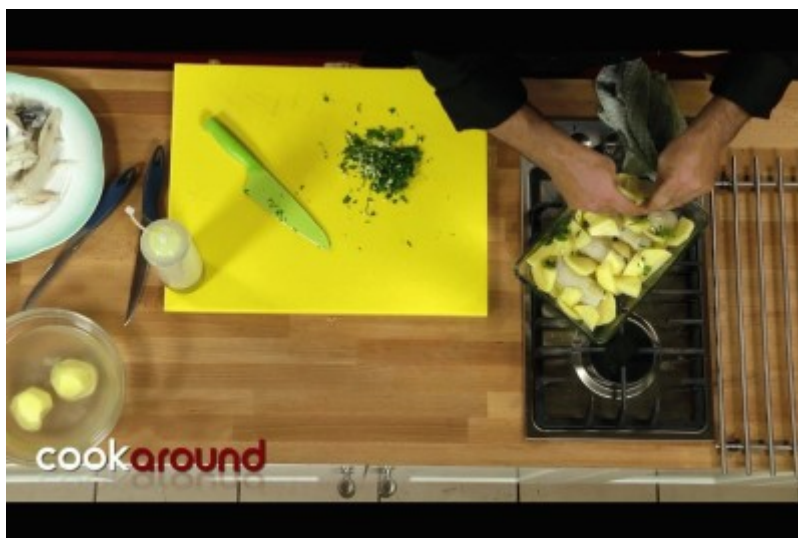
6 Distribuite altre patate affettate tutt'intorno ai filetti di pesce.



7 A questo punto realizzate un trito grossolano di prezzemolo e aglio.



8 Distribuite una parte del trito aromatico sui filetti di baccalà.



9 Unite al trito di aglio e prezzemolo rimasto due belle manciate di pangrattato e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



10 Distribuite la panatura aromatica in modo omogeneo sopra le patate e il baccalà.



- 11 Condite nuovamente con un generoso giro d'olio, aggiungete un pizzico di sale in considerazione del fatto che il baccalà, seppur ammollato, sarà mediamente sapido.



- 12 Infornate la pirofila a 180°C per circa 40 minuti o fino a cottura e gratinatura completa.



13 Portate la teglia direttamente in tavola per servire il baccalà al forno con patate ai vostri commensali.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Cos'è il baccalà?

Il baccalà è un ingrediente usato diffusamente nella cucina italiana e non è altro che un merluzzo essiccato e messo sotto sale, procedimento che gli garantisce una lunga e sana conservazione.

Come si dissala in maniera corretta il baccalà?

Per l'utilizzo in cucina è necessario ammollare il baccalà, altrimenti difficilmente consumabile. La pratica dell'ammollo è una vera e propria tecnica standard, regola base se si vuole usare questo ingrediente in cucina. Il primo step dell'ammollo consiste nella dissalazione del baccalà: si tagliano le pinne e la coda, si pulisce del sale e si pone su una griglia bucata che permette lo scolo dell'acqua. La griglia si pone in un catino pieno di acqua e una volta aperto il baccalà in due metà, si mette sotto il rubinetto che si lascerà lievemente aperto per diverso tempo in modo da dare sempre un riciclo di acqua fresca.

Come si ammolla il baccalà?

Una volta dissalato il pesce, si procede con l'ammollo. L'ammollo, a seconda delle dimensioni del pesce, dura fino a tre giorni e il ricambio d'acqua è necessario almeno 3 volte al giorno. Dopo le prime 24 ore in ammollo, si deve togliere la pelle, incidendo vicino alla testa e tirandola via verso la coda. A questo punto si può tagliare il pesce nelle forme e dimensioni desiderate e rimetterlo in ammollo in acqua molto fredda. In base a diversi fattori come tipo del merluzzo o finalità dell'ammollo, i tempi possono variare. Ovviamente, in commercio si trova già il baccalà ammollato.

Posso fare questa ricetta partendo da baccalà già ammollato?

Certo che sì, se non si ha tempo, tranquillamente si può usare quello già spugnato.

Mi piace moltissimo il baccalà, cos'altro posso farci?

Puoi provare il [baccalà marinato](#) oppure quello [buonissimo con le cipolle](#), ma puoi tranquillamente farci un gustosissimo primo: [tortelli al baccalà](#)

Ai miei familiari non piace molto, soprattutto ai bambini, come posso "nascondere"?

Ottime sono queste [crocchette di baccalà](#)