

SECONDI PIATTI

## Baccalà al forno con patate alla molisana

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

BACCALÀ 800 gr

PATATE 800 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

Questo piatto a base di baccalà, nella versione con patate al forno ha un gusto davvero ottimo. Può essere considerato un piatto unico, di certo è perfetto da mangiare nelle sere invernali dove si ha voglia di cenare con qualcosa di sostanzioso e buono. È uno dei simboli della cucina molisana, benché si tratti di un piatto della tradizione, è molto apprezzato anche oggi.

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Tagliate il baccalà in tranci metterlo a bagno per 3/4 giorni cambiando spesso l'acqua. Disponete i tranci di baccalà in una teglia, aggiungete le patate tagliate a tocchetti e gli altri ingredienti.



3 Infornate per circa un'ora.

# CONSIGLI

## Da cosa si ottiene il baccalà?

Il baccalà altro non è che merluzzo bianco pescato nei Mri del Nord. Esso subisce un processo di essiccazione e salatura che appunto lo trasformano in baccalà.

## Come si fa a reidratate?

Il baccalà deve riacquistare tutta la sua acqua e perdere ovviamente il sale, per questo va messo in una bacinella con l'acqua per tre giorni e l'acqua deve essere cambiata spessissimo

## Può essere consumato anche secco?

No, sarebbe immangiabile!

## Adoro il baccalà, mi daresti altre ricette?

Prova il [baccalà alla messinese](#) e il [baccalà in casseruola](#)