

SECONDI PIATTI

Baccalà al forno

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 60 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



INGREDIENTI

Baccalà
mollica di pane
olio
aglio e prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il baccalà a pezzi e mettere a bagno per 3/4 giorni cambiando spesso l'acqua. Disporre in una teglia, aggiungere gli ingredienti ed infornare per circa un'ora.