

SECONDI PIATTI

Baccalà "alba longa"

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate le ricetta a base di pesce, quella del baccalà "alba longa" è davvero una di quelle imperdibili! Baccalà, patate, verdure, formaggio: praticamente un piatto unico. Il baccalà qualche anno fa era considerato un pesce poco pregiato, quasi di scarto, oggi invece rivive di uno splendore decisamente meritato, vista la sua indiscutibile bontà. Per renderlo ottimo, bisogna ovviamente prestare alcune attenzioni, come dissalarlo e reidratarlo bene. Un secondo saporito e sfizioso e non difficile da fare. Molto buono e saporito è perfetto da servire a pranzo o durante una cena con amici che come voi apprezzano il gusto di questo ingrediente e se lo amate particolarmente, vi

consigliamo anche un'altra ricetta saporita: provate a fare i [tortelli](#), sono ottimi!

INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 4

PATATE 1 kg

POMODORI maturi - 800 gr

FORMAGGIO tipo olandese a fettine - 250 gr

BURRO 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
300 ml

CIPOLLE grandi - 3

PREZZEMOLO 1 ciuffo

MENTA 1 rametto

ALLORO 1 foglia

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

CHIODI DI GAROFANO 2

SALE

PREPARAZIONE

- 1 In una capace casseruola realizzate uno strato con metà delle cipolle tagliate ad anelli, uno strato con la metà dei pomodori spellati e tagliati a cubetti, uno strato con metà del baccalà, uno con la metà della patate senza buccia tagliate a fette di circa 1 cm, metà del formaggio e delle spezie.





2 Ripetete l'operazione con i restanti ingredienti, versate l'olio e mettete il coperchio.



3 Cuocete a fuoco lento senza mescolare per 30 minuti, finché le patate saranno cotte.

Se necessario aggiungete del sale. Unite il burro a fiocchetti e lasciate sobbollire ancora per un paio di minuti.