

SECONDI PIATTI

Baccalà all'agrodolce

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ 1 kg

FUNGHI SECCHI 10 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 20 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ROSMARINO 1 rametto

VINO BIANCO 1 bicchiere

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PINOLI 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Se non trovate il baccalà già ammollato, lasciate il pesce a bagno per 24 ore, cambiando l'acqua frequentemente (la procedura ottimale sarebbe di lasciarlo sotto l'acqua

corrente).

Scottate, quindi, il baccalà ammollato, in acqua bollente, toglietegli la pelle e tagliatelo in pezzi non troppo grossi.



- 2 Preparate un trito di rosmarino, aglio e funghi secchi fatti precedentemente ammorbidire in acqua tiepida.

Fate soffriggere il trito in una padella con abbondante olio.



- 3 Aggiungete in padella i tranci di baccalà.
Dopo 10 minuti circa, sfumate con del vino bianco e dell'aceto di vino.



- 4 Unite il concentrato di pomodoro e lasciate cuocere per altri 10 minuti circa aggiungendo i pinoli e qualche cucchiaio d'acqua per ammorbidire il sugo di cottura.

