

SECONDI PIATTI

Baccalà all'aquilana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 *GIORNI D'AMMOLLO*



Il baccalà all'aquilana è un piatto dai sapori ricchi, generosi e antichi. Un piatto da provare sicuramente.

INGREDIENTI

BACCALÀ 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri
MOLLICA DI PANE 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE

PREPARAZIONE

1 Mettere il baccalà in ammollo per 2 - 3 giorni prima di utilizzarlo.

Quando sarà ben ammollato e dissalato, tagliatelo a pezzi.

Passate i pezzi di baccalà in una pastella di farina ed acqua.



2 Friggetelo in abbondante olio bollente.



3 Pestate in un mortaio l'aglio e la mollica di pane bagnata nell'aceto fino ad ottenere un composto cremoso.



4 Servite i pezzi di baccalà fritti nappati con la salsa di pane appena realizzata.