

SECONDI PIATTI

Baccalà alla basca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ dissalato - 800 gr

PEPERONI GIALLI 4

POMODORI maturi - 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

FARINA 3 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINI PICCANTI

PREZZEMOLO

SALE

Il **baccalà alla basca** è una ricetta che di certo avrete avuto modo di gustare qualora abbiate fatto un viaggio in Spagna. Una preparazione semplice ma molto saporita, ideale per chi vuole osare miscelando ingredienti, profumi e consistenze diverse. Il piatto risulta essere molto gradevole e grazie anche al colore è tanto invitante! Questa versione è molto saporita grazie proprio alla presenza dei peperoni che addolciscono di certo il sapore intenso e la sapidità del baccalà. Ottimo piatto di pesce assolutamente da provare! Se invece volete altre idee per utilizzare questo ingrediente, provate anche a farlo alla [messinese](#): buonissimo!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare un buon piatto di baccalà alla basca, per prima cosa tagliate il baccalà in tranci, infarinatelo e soffriggetelo nell' olio fino a quando risulti dorato su tutti i lati.





- 2 Adagiate i tranci di baccalà dorati in una teglia e continuate la cottura in forno a 150°C per altri 10 minuti.

Nella stessa padella, dopo aver eliminato l'olio in eccesso, soffriggete gli spicchi d'aglio interi, che dovrete rimuovere successivamente, aggiungete i peperoni tagliati a listarelle, il peperoncino e i pomodori spellati e privati dei semi.



- 3 Salate il tutto e lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma dolce.

Aggiungete il baccalà e lasciate insaporire il tutto per altri 10 minuti a fiamma dolce.



4 Servite il baccalà alla basca caldo con il sugo di peperoni.

CONSIGLIO

Potrei fare questa ricetta con un pesce che non sia baccalà?

Sì con i peperoni il pesce ci sta proprio bene, utilizza una qualità che può essere fatta a filetti.

Vanno bene solo peperoni gialli?

Sicuramente sì.