

SECONDI PIATTI

## Baccalà alla biscaïenne

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

BACCALÀ 1 kg  
POMODORI 1,5 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40  
cl  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Dopo aver dissalato e ammollato il baccalà in acqua per un paio di giorni, tagliatelo a pezzi e fatelo asciugare.

Infarinate, quindi, i tranci di baccalà e fatelo dorare in poco olio bollente.



- 2 Togliete i tranci di baccalà dalla padella e versate nella stessa padella i pomodori pelati privati dei semi e tagliati in quarti.



3 Insaporite i pomodori con sale e pepe ed unitevi l'aglio pestato.



4 I pomodori, fondendosi, formeranno una salsa leggera, versatela sul pesce e spargetevi sopra il prezzemolo tritato.