

SECONDI PIATTI

Baccalà alla bolognese

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 800 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO 20 gr

LIMONE 1

Il **baccalà alla bolognese** è un secondo piatto di mare molto gustoso e saporito, perfetto per chi vuole portare a tavola una pietanza da gusto incredibile ma decisamente facile. Il baccalà ha di certo un sapore forte, ma se lo amate come noi, questa ricetta è imperdibile. Si fa in maniera decisamente facile, servono pochissimi ingredienti, e il risultato è eccellente.

Se amate questo ingrediente in maniera particolare, provate anche:

[penne alla puttanesca di baccalà](#)

[baccalà mantecato con olive](#)

[baccalà in umido con patate](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta del baccalà alla bolognese, tagliate il baccalà in tranci, quindi rosolatelo in padella a fiamma viva con olio e burro.



- 2 In cottura conditelo con un battuto di aglio e prezzemolo e una presa di pepe macinato fresco.



- 3 Protraete la cottura per 10 minuti a fiamma viva, girando delicatamente i filetti di baccalà, per non romperli.

Servite caldo con una spruzzata di succo di limone.