

SECONDI PIATTI

Baccalà alla fiorentina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ 800 gr
POMODORI 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO
FARINA 10 gr

Il **baccalà alla fiorentina** è una ricetta che affonda le radici nelle tradizioni toscane. Un secondo piatto gustoso e saporito che conquisterà anche in palati più fini. Se vi piace questo pesce non dovete perdere questa nostra versione!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il baccalà alla fiorentina, come prima cosa tagliate il baccalà in filetti ed infarinatelo.

In una padella con l'olio, rosolate 3 spicchi d'aglio schiacciati, aggiungete il baccalà e lasciatelo rosolare da entrambi i lati, muovendolo spesso per non farlo attaccare alla padella.



- 2 Insaporite con il pepe macinato fresco ed aggiungete la passata di pomodoro diluita con un goccio d'acqua, lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce.



3 Servite il baccalà alla fiorentina caldo con il suo sugo di cottura.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Che parte di pesce è il baccalà?

Il baccalà è il merluzzo pescato nei mari del nord che ha subito un trattamento di essiccazione e salatura.

Posso fare questa ricetta con i filetti di merluzzo?

Certo, il procedimento sarà uguale e il sapore meno intenso.

Come si ammolla il baccalà?

Segui questi consigli dal [forum di cookaround](#)

Altre ricette gustose con il baccalà?

Da non perdere è il [baccalà alle cipolle](#) e il [baccalà alla maremmana](#)