

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](#)