

SECONDI PIATTI

Baccalà alla Franca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g di baccalà già spugnato
- 2 acciughe sotto sale
- 100 g di olive infornate
- 15 g di origano secco
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 peperoncino rosso
- 6 cucchiari di olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Togliere la pelle al baccalà e deliscarlo.

Dividere il pesce in 4 tranci, lavare le acciughe, sminuzzare finemente mezzo spicchio di aglio e metà delle olive, svuotare e tagliare a rotelle il peperoncino.



3 Cuocere in una padella di acciaio, coperta, a fuoco medio in 200 cc d'acqua, l'origano, le olive, e l'aglio intero.



- 4 Quando l'acqua di cottura si sarà ridotta ad un terzo di quella iniziale ed avrà acquisito una colorazione bruno-rossastra, togliere gli spicchi d'aglio, versare l'olio e sistemare nella padella i pezzi di baccalà condendoli con il fondo di cottura. Sistemare sui tranci di pesce nella padella le acciughe a pezzi, l'aglio sminuzzato ed il peperoncino.



- 5 Coprire di nuovo e ravvivare un poco il fuoco.



6 Cuocere per dieci minuti ed aggiustare di sale.



Ricetta per due persone.

NOTE