

SECONDI PIATTI

## Baccalà alla messinese

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Il **baccalà alla messinese** è un piatto che, per rispettare la tradizione, andrebbe preparato con lo stoccafisso ('u piscistoccu a Messina), noi però ve lo proponiamo con il baccalà, una variante molto interessante. Perché non provare anche questo?

Una ricetta da non perdere se amate ritrovare in un piatto sapori forti e intensi, perfetto da presentare a tavola anche quando avete ospiti su cui volete fare assolutamente colpo! Assaggiate questa ricetta e se amate questo ingrediente come lo amiamo noi, provate anche:

[penne alla puttanesca con baccalà](#)

[baccalà mantecato con olive](#)

[baccalà in umido con patate](#)

## INGREDIENTI

STOCCAFISSO O BACCALÀ già dissalato e diliscato - 1 kg

PATATE 1 kg

CAPPERI SOTTO SALE ben dissalati - 3  
cucchiaini da tavola

SEDANO cuore - 1

CIPOLLE grande - 1

OLIVE VERDI IN SALAMOIA ben sciacquate, denocciolate e tagliate a metà - 20

PASSATA DI POMODORO 750 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per fare il baccalà alla messinese, versate l'olio extravergine d'oliva in una pentola, meglio sarebbe una pentola leggera in alluminio.

Unite all'olio la cipolla affettata finemente, le olive, il sedano a tocchetti ed i capperi.



**2** Accendete il fuoco e fate soffriggere il tutto a fuoco medio per evitare di far bruciare la cipolla.

Quando gli ingredienti in pentola inizieranno appena a prendere colore, aggiungete la passata; salate e pepate.



- 3** Fate prendere bollore al sugo, quindi unite il baccalà tagliato a pezzi e lasciate cuocere per circa 15 minuti senza mai mescolare, piuttosto smuovete la pentola per amalgamare gli ingredienti, altrimenti si rischierebbe di rompere il baccalà.



- 4** Aggiungete, a questo punto, le patate tagliate a pezzettoni, aggiungete un po' di acqua fino ad arrivare al filo delle patate, coprite la pentola con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per 40-45 minuti o fino a cottura delle patate.





**5** Qualora il sugo si dovesse restringere troppo, diluitelo con un mestolino d'acqua calda.

Non mescolate mai la preparazione ma scuotete la pentola di tanto in tanto.

Servite il baccalà alla messinese ancora ben caldo.



## CONSIGLIO

**Cos'è il baccalà?**

È il derivato dell'essiccazione e della salatura del merluzzo norvegese, che prima di essere consumato deve essere spugnato e dissalato.