

SECONDI PIATTI

# Baccalà alla napoletana

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



1 kg di baccalà già ammollato, 500 g di pomodori freschi, ½ dl. di olio extra vergine di oliva, 150 g di olive di Gaeta, 30 g di capperi, un pizzico di origano, prezzemolo tritato, sale, pepe.

## INGREDIENTI

BACCALÀ 1 kg  
POMODORI 500 gr  
OLIVE DI GAETA 150 gr  
CAPPERI 30 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Risciacquate il baccalà, tagliandolo a pezzi, infarinatelo e friggetelo in olio bollente. In una teglia soffriggete l'aglio nell'olio, aggiungetevi il pomodoro e metà prezzemolo, le olive di Gaeta snocciolate e i capperi.

Fate cuocere per una ventina di minuti la salsetta, poi allineate nella teglia i pezzi di baccalà fritto, ricopriteli con la salsa e fate stufare in forno a calore medio per una decina di minuti.

Al momento di servire, spruzzate il baccalà con il rimanente prezzemolo.