

SECONDI PIATTI

Baccalà alla "Romeo"

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 55 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 4
PATATE 800 gr
UOVA 4
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tavola
CIPOLLE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
FARINA
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggete le cipolle tritate finemente in mezzo bicchiere di olio d'oliva. Quando saranno pronte aggiungete la paprika lontano dal fuoco, mescolate bene e rimettete sul fuoco ancora per un paio di minuti.



2 Tagliate il baccalà a pezzi, passateli nelle uova sbattute e poi nella farina.



3 Friggeteli in una larga padella e quando saranno ben dorati uniteli al soffritto, mescolate delicatamente, mettete il coperchio e cuocete a fuoco basso per 10 minuti circa; regolate di sale.



4 Nel frattempo friggete le patate tagliate a cubetti e servitele con il baccalà.

