

SECONDI PIATTI

Baccalà alla trentina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ (bagnato) - 800 gr
PATATE 2
SEDANO RAPA 2
BURRO 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60 gr
PREZZEMOLO tritato - 2 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
LATTE INTERO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Sbollentate il baccalà per alcuni minuti, sgocciolatelo, eliminate con cura le lisce e

tagliatelo a pezzi piuttosto grandi.



- 2 In una casseruola lasciate fondere il burro con l'olio, fatevi dorare lo spicchio d'aglio, aggiungete il baccalà, il sedano rapa, le patate tagliate a cubetti ed il prezzemolo.





- 3 Versate il latte nella quantità necessaria per coprire a filo il baccalà, salate con parsimonia, pepate e cuocete per 20 minuti abbondanti.



- 4 Fate attenzione, è importante che il baccalà cuocia sempre lentamente e non mescolatelo, potrete al massimo muovere il recipiente tenendolo per i manici.

Ritirate, trasferite il baccalà sul piatto da portata e servitelo a tavola con controno di polenta gialla morbida.