

SECONDI PIATTI

Baccalà coi porri

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ 600 gr

PORRI 3

POMODORO PELATO 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

OLIO DI ARACHIDI 500 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 Fate a pezzi il baccalà, infarinatelo e frigetelo in abbondante olio di semi.



2 In una padella a parte fate rosolare in poco olio i porri affettati finemente.



- 3** Terminata questa operazione aggiungete il baccalà che avete pocanzi fritto e fate cuocere il tutto per circa 10 minuti.



- 4** Unite, a questo punto, i pomodori e lasciate insaporire ed amalgamare gli ingredienti regolando di sale.



- 5** Servite immediatamente il baccalà insieme agli stessi porri.