

SECONDI PIATTI

Baccalà con cipolle rosse

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il baccalà con le cipolle rosse, una ricetta rielaborata presa dal libro di Tessa Kiros, *Falling Cloudberries*.

INGREDIENTI

400 g di baccalà sotto sale (lasciato a bagno per due giorni cambiando regolarmente l'acqua o per meno tempo ma lasciando un filo d'acqua costante)

1 cucchiaio di burro

2 cucchiaini d'olio più quello per soffriggere.

400 ml di passata di pomodoro

2 cipolle rosse belle grandi

125 ml di vino rosso fermo

farina e sale qb.

PREPARAZIONE

- 1 Iniziamo prendendo il nostro baccalà, tagliandolo a pezzi di 4-6cm circa, infarinandolo e friggendolo in padella per 8 minuti circa con un po' olio. Tessa consiglia di aspettare un pochino a girare i pezzi in modo che si formi una bella crosticina. A cottura terminata

scolarlo e metterlo in un piattino con un bel po' di carta per fritti per togliergli l'olio.

Lasciare da parte il baccalà e preparare il sughetto.

Pulire e affettare sottilmente le cipolle e metterle con due cucchiaini d'olio in padella; far rosolare a fuoco altino per cinque minuti. Abbassare e lasciar cuocere altri 15 minuti circa rimestando spesso.

Passati i 15 minuti aggiungere il cucchiaino di burro, regolare di sale e pepe e sfumare con il vino rosso. Lasciar evaporare.

Aggiungere la passata di pomodoro e lasciar sobbollire per 5 minuti.

La salsa dev'essere morbida, se è liquida fate andare ancora qualche minuto, se è troppo compatta aggiungete un filo d'aqua.

Aggiungete a piacere anche due pomodorini tagliati a pezzi.

Quando la salsa è quasi pronta aggiungere il baccalà poggiandolo per la parte con la buccia, versare sopra ai pezzi un paio di cucchiaini di salsa e lasciar insaporire un paio di minuti a fuoco dolce.