

SECONDI PIATTI

Baccalà con cipolle rosse

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ dissalato - 800 gr
CIPOLLE ROSSE grandi - 3
OLIVE NERE 100 gr
PASSATA DI POMODORO 200 gr
FARINA 10 gr
VINO BIANCO 1 bicchiere
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Amate i sapori decisi e forti? Volete sperimentare in cucina? Allora il **baccalà con cipolle rosse** è proprio quello che fa per voi! Una ricetta dalla fattura semplice, ma dal gusto eccezionale! La cipolla rossa e il baccalà creano unendosi un mix di sapori favolosi, e anche c'è da dirlo il risultato cromatico è molto bello. Se avete acquistato un bel pezzo di baccalà non perdetevi questa preparazione che di certo vi piacerà.

Questo pesce vi fa impazzire?? Bene, provate anche quello nella versione [marinata](#)!

PREPARAZIONE

1 Tagliate il baccalà in tranci da 100 g ciascuno, quindi infarinateli.



2 Rosolate su entrambi i lati i tranci di baccalà in una padella con l'olio.



3 In un'altra padella stufate le cipolle affettate con un po' d'olio. Cuocetele per 10 minuti, a fiamma dolce, quindi aggiungete lo spicchio d'aglio intero e sfumate con il vino.



- 4 Quando l'alcol del vino sarà evaporato, aggiungete la passata di pomodoro e le olive nere, lasciate insaporire per altri 5 minuti a fiamma dolce e salate la salsa senza eccedere.



- 5 Aggiungete, a questo punto, i filetti di baccalà e lasciate cuocere il tutto per altri 10 minuti.



6 Servite il baccalà con la sua salsa di cottura.

CONSIGLIO

Che cos'è il baccalà?

Il baccalà è il frutto dell'essiccazione e della salatura del merluzzo norvegese!

Posso conservare una porzione avanzata ?

Certo, mettilo in una ciotola di vetro e riponi in frigorifero per al massimo un giorno.