

SECONDI PIATTI

Baccalà con i cavolini di Bruxelles

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 4
CAVOLETTI DI BRUXELLES 700 gr
PEPERONI ROSSI diviso in 2 parti - 1
CIPOLLE 2
SPICCHIO DI AGLIO 6
PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Ungete 4 fogli di alluminio con un po' d'olio extravergine d'oliva e collocate al centro di ciascun foglio d'alluminio un filetto di baccalà, i cavolini tagliati a metà, le cipolle ad anelli, l'aglio schiacciato, il peperone a striscioline, il sale, il pepe e un rametto di prezzemolo.



2 Chiudete bene il cartoccio e infornate a 180°C per 55 minuti.

