

SECONDI PIATTI

Baccalà con le olive

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g di baccalà
4 - 5 cipolline novelle
20 olive bianche
1 bicchiere di vino bianco secco
1 bicchiere d'acqua
olio extravergine di oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Spellare e diliscare con cura il baccalà, che sia stato bene in ammollo e quindi dissalato.



3 Tagliare le cipolline non troppo sottili sfruttando anche un po' del verde ed eliminare il nocciolo delle olive, facendone tante fettine.



- 4 Mettere a scaldare l'olio e fare soffriggere la cipollotta, poi unire le olive e fare insaporire ancora per qualche minuto.



- 5 Infarinare leggermente il baccalà, secondo i gusti, ma non è indispensabile. Rosolare da tutti i lati il baccalà a fiamma media, dare una macinata di pepe, regolare di sale solamente più avanti nella cottura.



6 Dopo aver rosolato a dovere il baccalà, unire l'acqua ed il vino, abbassare la fiamma e cuocere incoperchiato.

Controllare di tanto in tanto che non attacchi al fondo della pentola e fare restringere bene il sugo.

Alla fine regolare di sale.





7 Impiattare e servire ben caldo.



Per 2 persone.

NOTE