

SECONDI PIATTI

Baccalà con patate e frutta secca

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **48 ORE DI AMMOLLO**



INGREDIENTI

1 kg di baccalà

1

5 kg di patate

poco olio

sale.

PER IL COMPOSTO

10 noci

un pugno di pinoli sbucciati

un pizzico di origano

un pugno abbondante di uva passa

50 g di parmigiano grattugiato

2 fette di pane raffermo sbriciolato

un pugno di pangrattato

poco prezzemolo.

PREPARAZIONE



- 2 Mettete il baccalà in una ciotola e coprite con abbondante acqua e fate riposare per 48 ore cambiando l'acqua almeno 2 volte al giorno.

Mescolare gli ingredienti per il composto.



- 3 Tagliate le patate a fette alte un dito, mescolare con olio e sale.

Distribuite in una tortiera di 28 cm uno strato di patate.

Coprire con uno strato di baccalà sgocciolato bene e passato nell'olio.

Sul baccalà distribuire circa metà composto coprite con un altro strato di patate e concludete con il composto.



4 Infornate a 180°C per 1 ora.

