

SECONDI PIATTI

Ricetta tradizionale del baccalà con porri e patate: facile e gustosa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Perfetto per le feste: il **baccalà con porri e patate** è una **ricetta** che non può mancare nei [pranzi](#) o cene delle festività. Preparalo per sorprendere i tuoi ospiti con una portata ricca di sapori e tradizione.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL BACCALÀ PORRI E PATATE

BACCALÀ 400 gr

PORRI 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO 1 bicchierino

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO TRITATO

COME SI FA IL BACCALÀ PATATE E PORRI

1 Per prima cosa, mettete in ammollo il baccalà in acqua fredda per 3-4 giorni coperto

in frigorifero avendo cura di cambiare l'acqua 1-2 volte al giorno.

Quando è pronto cuocetelo in acqua bollente per 10 minuti, poi scolate, lasciate

leggermente intiepidire e ripulite da pelle e spine sbriciolando la polpa con le mani.





- 2 Priva i porri della base, delle estremità e delle foglie esterne più dure, poi tagliali a rondelle sottili. Pela le patate e tagliale a fette sottilissime con una mandolina





3 Metti a scaldare un filo d'olio in padella, unisci i porri e falli rosolare. Aggiungi le patate, condisci con un pizzico di sale e fai cuocere per una decina di minuti, giusto il tempo che serve per farle ammorbidire.





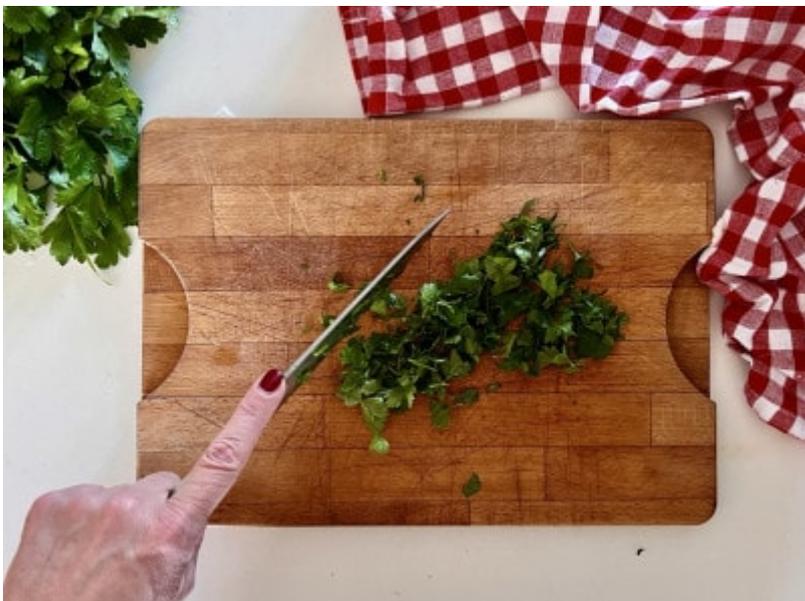
4 Unisci anche il baccalà, condisci con una spolverata di pepe nero, fai insaporire per

qualche minuto a fiamma vivace, infine sfuma col vino.





- 5 Copri, abbassa la fiamma e lascia cuocere per un quarto d'ora, poi toglì il coperchio, alza la fiamma e cuoci per altri cinque minuti. Togli la preparazione dal fuoco, completa con una manciata di prezzemolo tritato e servi caldo o a temperatura ambiente.





RICETTA TRADIZIONALE DEL BACCALÀ CON PORRI E PATATE: FACILE E

Il **baccalà con porri e patate** è una ricetta che porta in tavola **tutto il sapore della tradizione**. Ideale per i mesi più freddi, questo piatto unisce la delicatezza dei **porri** alla consistenza delle **patate**, creando un perfetto equilibrio di sapori con il **baccalà**. Facile da preparare, questa pietanza rappresenta il **comfort food** perfetto per **cene conviviali** e **pranzi festivi**.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una cottura uniforme: taglia le patate molto sottili, utilizzando una mandolina per ottenere fette regolari.

Per un sapore più deciso: aggiungi un pizzico di peperoncino o sfuma il baccalà con un vino bianco aromatico.

Spreco zero: utilizza le parti esterne dei porri per preparare un brodo vegetale leggero, perfetto per altre ricette.

CONSERVAZIONE

Il baccalà con porri e patate può essere conservato in frigorifero, in un contenitore ermetico, per un massimo di 2 giorni. Prima di servirlo, riscaldalo in padella con un filo d'olio per ravvivare i sapori.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Baccalà alla vicentina: un'altra ricetta tradizionale che esalta il sapore del baccalà con una cottura lenta e saporita.

Risotto porri e zafferano: un piatto caldo e cremoso perfetto per l'inverno.

Baccalà fritto: croccante e irresistibile, ideale per gli amanti dei sapori intensi.

Sformato di patate: una soluzione versatile e gustosa per utilizzare gli stessi ingredienti in modo diverso.