

SECONDI PIATTI

# Baccalà con prosciutto crudo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

BACCALÀ filetti piuttosto spessi - 4

PROSCIUTTO CRUDO 4 fette

CIPOLLE 2

PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da  
tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da  
tavola

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

SPICCHIO DI AGLIO 1

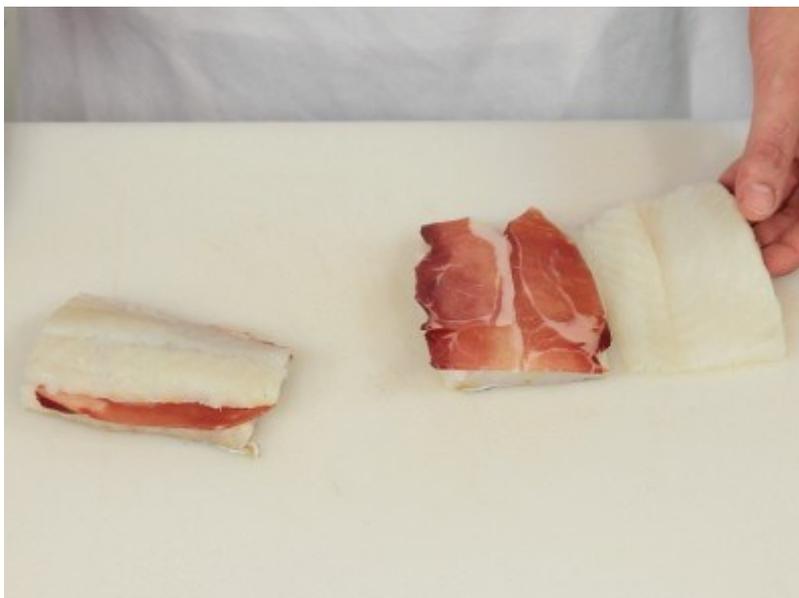
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Dividete a metà nel senso della lunghezza i filetti di baccalà e farciteli con il prosciutto.



**2** Scaldate dell'olio d'oliva in una padella e friggete il baccalà farcito due minuti circa per parte.



**3** A frittura ultimata adagiatelo in una teglia unta e infornate a 220°C per 15 minuti.



- 4 In un'altra padella fate soffriggere le cipolle con l'aglio tritato, aggiungete l'aceto, il sale e il pepe e lasciate restringere per qualche minuto.



- 5 Unite la passata e lo zucchero.



**6** Versate il composto al pomodoro sul baccalà e rimettete in forno preferibilmente sotto il grill, per 5/8 minuti, finché la superficie è dorata.

