

SECONDI PIATTI

# Baccalà con salsa di patate e pinoli

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PATATE 500 gr  
BACCALÀ 500 gr  
UOVA SODE 3  
GHERIGLI DI NOCI 250 gr  
PINOLI 200 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 5  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½ l

## PREPARAZIONE

**1** Lessate le patate in una pentola con abbondante acqua non salata.

In un'altra pentola lessate il baccalà a fuoco dolce.



**2** Quando l'acqua incomincerà a bollire cambiatela e portate di nuovo a ebollizione.

Cambiate l'acqua di cottura ancora un paio di volte e lasciate finalmente cuocere il baccalà fino a quando sarà tenero.



**3** Toglietelo quindi dall'acqua e quando anche le patate saranno cotte procedete alla preparazione del piatto.

Pestate l'aglio, i pinoli e le patate nel mortaio.



- 4 Aggiungete l'olio e il brodo di cottura del baccalà nonché l'acqua di cottura delle patate e amalgamate il tutto ben bene.



5 Unite alla salsa il baccalà sminuzzato.



6 Impiattate il baccalà decorando il tutto con fette di uova sode e gherigli di noci.