

SECONDI PIATTI

Baccalà cotto al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ bagnato - 1 kg

PATATE 500 gr

CIPOLLE 1

SCALOGNO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ORIGANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

Il **baccalà cotto al forno** è un delizioso secondo piatto di mare, molto gustoso e saporito. Il baccalà si trova praticamente in tutta Italia ed avendo poco scarto è un prodotto ittico relativamente economico. La cottura al forno lo rende leggero, privo di grassi ma molto molto gustoso mentre i due strati di patate gli conferiscono un sapore gentile e lo rendono appetibile da tutti.

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del baccalà cotto al forno, preparate per tempo tutti

gli ingredienti che vi serviranno per la ricetta.



2 Dopo aver bagnato bene il baccalà (deve stare in ammollo minimo 18 ore per spurgare il sale) spinare accuratamente i filetti.

Stendere nel tegame la carta da forno e su di essa disporre uno strato di fettine di patate ed uno strato di cipolla e scalogno affettati sottilissimi.



3 Disponeresu questo letto i filetti di baccalà col prezzemolo e l'origano, salare leggermente e bagnare con un filo d'olio.



- 4 Fare un nuovo strato di patate, condire ancora con olio e sale, cospargere ancora con cipolla e scalogno e passare quindi al forno preriscaldato a 180 °.



- 5 A cottura ultimata impiattare, accompagnando con un vino bianco secco e fermo.



CONSIGLIO

Che tipo di pesce è il bacalà?

Il bacalà è il merluzzo dei mari del nord che viene essiccato e salato.

Come si rende di nuovo pronto per la cottura?

Deve essere dissalato, e questo lo si fa mettendolo in acqua per tre giorni e cambiandola spesso.