

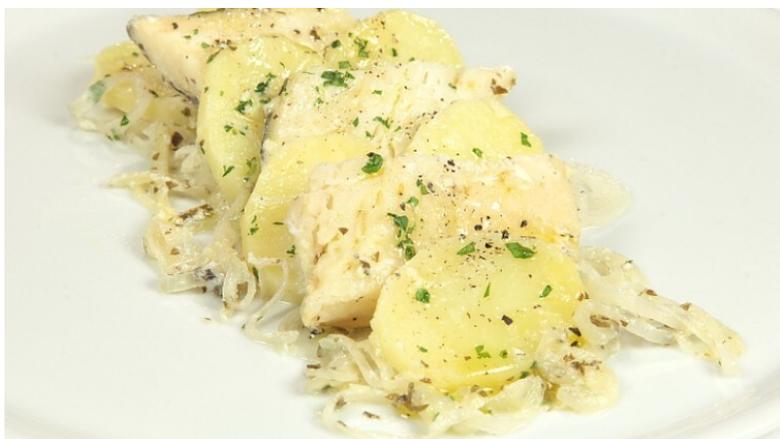
SECONDI PIATTI

Baccalà della strega

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 2

CIPOLLE 2

PATATE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

ACETO DI VINO BIANCO o3 - 2 cucchiaini
da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Coprite il fondo di un tegame con la cipolla tagliata a rondelle, l'aglio e il prezzemolo tritati insieme e un cucchiaio di olio.



- 2 Unite, alternandoli, il baccalà a pezzi, le patate sbucciate tagliate a rondelle, sale e pepe, fino ad esaurimento degli ingredienti.



- 3 Alla fine bagnate con 2 o 3 cucchiai di aceto, mettete il coperchio e cuocete a fuoco lento per 25 minuti, finché le patate saranno cotte.

