

SECONDI PIATTI

Baccalà dolce

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il baccalà dolce è una ricetta dal sapore particolare, la sapidità del baccalà entra in contrasto con la dolcezza di ingredienti come l'uvetta e le prugne secche.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Prendete un pezzo di baccalà e, dopo averlo ammollato, scolatelo, diliscatelo e tagliatelo in tranci.

In una padella, preparate una base di cipolla finemente tritata e fatela imbiondire in abbondante olio. Quindi aggiungete il passato di pomodoro e del pomodoro a pezzi, una manciata di uva passa e qualche prugna secca fatta rinvenire in acqua tiepida.



3 Salate, pepate e fate cuocere ed insaporire per una decina di minuti.

Aggiungete, infine, i pezzi di baccalà e lasciateli cuocere per circa mezz'ora a fuoco dolce.



4 Servite caldo.