

SECONDI PIATTI

Baccalà dolceforte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 800 gr

ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri

UVA PASSA 30 gr

PINOLI 30 gr

ACQUA 1 bicchiere

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

Il baccalà dolceforte è una ricetta dove si incontrano salato e dolce grazie ad una golosa salsa agrodolce.

PREPARAZIONE

1 Ammollare l'uva passolina in acqua tiepida per 15 minuti.

In un pentolino mettere a bollire l'aceto, l'acqua, lo zucchero, i pinoli e l'uva ammollata precedentemente, quindi lasciate raffreddare il composto.

Tagliate il baccalà in filetti, lessatelo per 10 minuti e pulitelo della pelle e da eventuali spine.

Servite il baccalà con la salsa agrodolce precedentemente preparata.