

SECONDI PIATTI

Baccalà e patate all'aretina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **baccalà e patate all'aretina** è un gustoso secondo piatto di pesce che potreste mangiare in qualche trattoria tipica toscana. Un piatto antico, generoso, gustoso e rustico, che si può assolutamente anche ripetere a casa perchè realizzarlo non è difficile! Questa ricetta ci è stata lasciata da una utente del forum e l'abbiamo subito apprezzata decidendo di proporvela per la sua semplicità e facilità di esecuzione. Provatela e se vi piace tanto questo tipo di pesce, provate anche il [baccalà marinato](#): ottimo davvero!

INGREDIENTI

FILETTO DI BACCALÀ GIÀ AMMOLLATO

800 gr

CIPOLLE 3

CAROTE 1

POMODORI 4

PATATE grosse - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del **baccalà e patate all'aretina** con i rebbi di una forchetta sfilettate il baccalà, togliendo le eventuali spine.



- 2 Nel mixer tritare le cipolle con la carota.

Trasferite il trito in una casseruola e fatelo soffriggere con l'olio.



3 Unite il baccalà sfilettato.



4 Nel frattempo spellate i pomodori e tritateli grossolanamente.



5 Aggiungeteli al baccalà.



6 Mescolare aggiungendo a vostro gusto un pò di pepe e peperoncino ma se non piace il piccante potete ometterlo.



7 Tagliate le patate a tocchi piuttosto grandi e aggiungetele al baccalà.



8 Fate cuocere a fiamma bassa e coperto per 40 minuti circa o fino a che il tutto non risulti ben morbido e amalgamato.

Se vi sembra che ci sia poco liquido, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua.



CONSIGLIO

Potrei aggiungere dei crostini di pane?

Sì ci stanno benissimo! Tostali un po' e sarà ancora più buono.

Quanto tempo si conserva nel frigorifero?

Puoi conservarlo per circa 2 giorni in un contenitore ermetico in frigorifero.

Potrei utilizzare anche lo stoccafisso?

Sì va benissimo anche lo stoccafisso.