

SECONDI PIATTI

Baccala' gratinato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g circa di baccalà
450 g di polpa pronta
6 cipolle bianche grandi
10 foglie di alloro
abbondante olio di semi
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
3-4 cucchiaini di pecorino grattugiato
poco origano
poca farina.

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

Tagliate il baccalà a pezzettoni ed infarinatelo.

In una padella portate a temperatura l'olio di semi e friggere il baccalà.

Tagliare la cipolla e disponetela sul fondo di una teglia.

Unite alla cipolla l'olio di oliva e fate rosolare su fiamma medio-bassa.

Unite parte del pomodoro e le foglie di alloro.



3 Unite il baccalà, il pomodoro, cospargete con il pecorino e l'origano.





4 Infornate per 30-35 minuti.

Gli ultimi 5 minuti inserite la funzione grill.



