

SECONDI PIATTI

Baccalà gratinato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 800 gr
OLIVE NERE 100 gr
OLIVE VERDI 50 gr
ACCIUGHE SOTTO SALE filetti - 4
CAPPERI 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE
PEPE NERO
PANGRATTATO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il baccalà in tranci da 50 g circa, quindi lessatelo per una decina di minuti da quando l'acqua prende bollore.

Scolatelo ed asciugatelo con un panno o della carta da cucina.

Disponete il baccalà in una teglia da forno unta d'olio e spolverata di pangrattato.

Distribuite sopra il baccalà le olive affette, l'aglio, i filetti d'acciuga tritati ed i capperi precedentemente dissalati in acqua.



2 Spolverizzate di pangrattato, regolate di sale e pepe e irrorate con un giro d'olio.



3 Grattinate in forno per 10 minuti.

Servite il baccalà gratinato ben caldo.