

SECONDI PIATTI

Baccalà impanato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 4
SUCCO DI LIMONE di 2 limoni -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
250 ml
PANGRATTATO
SPICCHIO DI AGLIO 4
ALLORO 1 foglia
SALE
PEPE NERO IN GRANI

PREPARAZIONE

- 1** Lasciate marinare il baccalà per un paio d'ore con l'olio, gli spicchi d'aglio, il succo di limone, l'alloro e qualche grano di pepe.



2 Scolatelo e passatelo nel pangrattato.



3 Ungete una teglia e adagiatevi il baccalà impanato.



4 Irrorate con mezzo bicchiere d'olio d'oliva e infornate a 200°C per 10 minuti circa bagnandolo con lo stesso liquido di cottura.



5 Girate i filetti e cuocete per altri 10 minuti; assaggiate e regolate di sale.

Servite ben caldo con contorno di patate lesse.