

SECONDI PIATTI

Baccalà in casseruola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 600 gr
PATATE 1 kg
LATTE INTERO 150 gr
BURRO 50 gr
UOVA 2
CIPOLLE 1
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Tagliate il baccalà in tranci da 50 g circa e lessatelo per 10 minuti.

A parte, sbucciate le patate e tagliatele a fette dallo spessore di 5 mm. Friggete le patate, scolatele e lasciatele asciugare dall'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente.



- 2** Soffriggete in un tegame da forno, con l'olio, la cipolla affettata, aggiungete, quindi, il burro e il latte e regolate di sale e pepe.



- 3** Lasciate cuocere il tutto per 10 minuti a fiamma dolce.

Unite le patate, precedentemente fritte.



4 Unite i tranci di baccalà lessati, le uova precedentemente sbattute e una spolverata di pangrattato.



5 Condite con un giro d'olio e cuocete in forno per 10 minuti.



6 Servite il baccalà caldo.