SECONDI PIATTI

Baccalà in tocio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 80 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: *+ 12 ORE DI RIPOSO*

INGREDIENTI

400 g di baccala`

mezza cipolla

200 g di passata di pomodoro

300 ml circa di latte intero

abbondante olio extravergine di oliva

300 g di polenta bianca per acompagnare.

PREPARAZIONE

1 Mettete il baccalà in una ciotola coprite con acqua e fate riposare per 12 ore.

2 Togliete tutte le spine.

3 Tagliare la cipolla grossolanamente e soffriggere con abbondante olio in una larga padella.

Aggiungete il baccalà e fate cuocere, se servisse aggiungete altro olio.

Unite la passata e mescolare poco.

4 Infine coprite con il latte e coprite con il coperchio per 1 ora, mescolare ogni tanto per non fare attaccare al fondo.

5 Servite con la polenta.