

SECONDI PIATTI

# Baccalà in umido con patate

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI AMMOLLO*

---



Il **baccalà** è un ingrediente protagonista di molte **ricette** della nostra tradizione perché si conserva nel tempo ed è quindi disponibile tutto l'anno. Esistono tanti modi per preparare il baccalà, ma uno dei più semplici e gustosi è senz'altro il **baccalà in umido con patate**! Il [baccalà in umido](#) si sposa perfettamente con le **patate** che rimangono belle **morbide e succulente**. Grazie alla lenta cottura in padella, prevista da questa ricetta, infatti si formerà un **delizioso sughetto** insaporito con pomodorini, olive e pinoli, porterai in tavola un [secondo](#) **di pesce ricco e completo**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per preparare il **baccalà in umido con patate** e scopri anche **queste appetitose ricette**:

[Baccalà fritto](#)

[Baccalà mantecato con olive](#)

[Crostini di baccalà alla vicentina](#)

[Penne alla puttanesca con baccalà](#)

[Baccalà alla vicentina](#)

## INGREDIENTI

BACCALÀ tranci - 8

PATATE 3

OLIVE VERDI 16

POMODORI CILIEGINI 10

PINOLI manciata - 1

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO ciuffo - 1

ROSMARINO 1 rametto

VINO BIANCO 1 bicchiere

ACQUA calda - 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

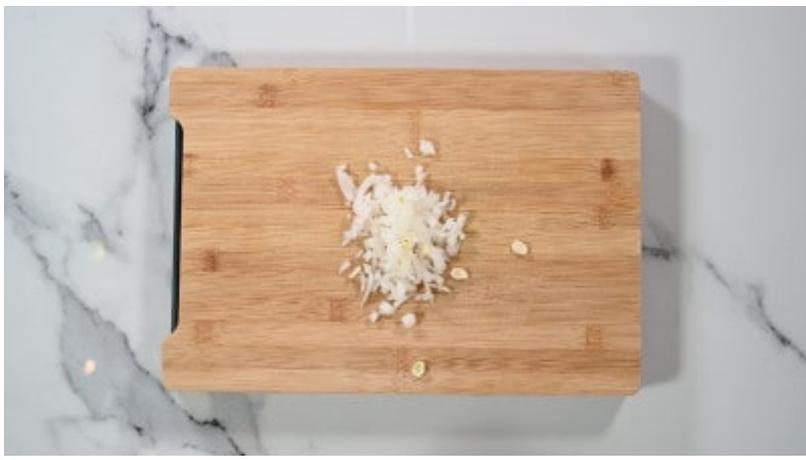
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Vediamo come cucinare il baccalà in umido con patate: per prima cosa dissala il baccalà lasciandolo in ammollo per almeno 12 ore.

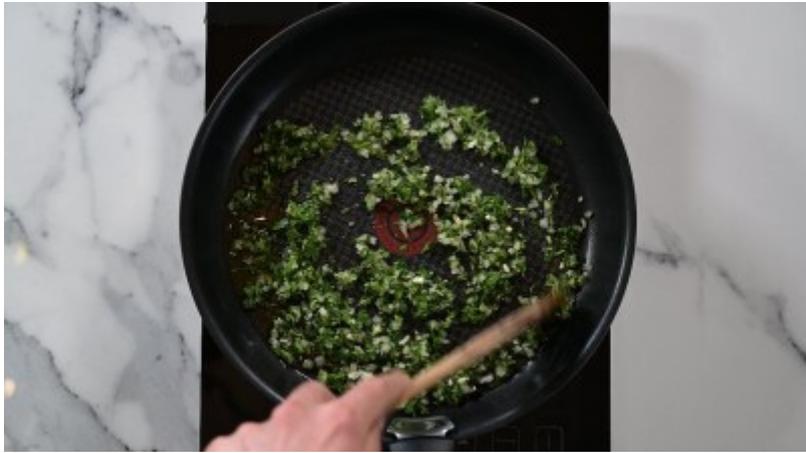
Trita la cipolla su un tagliere, poi aggiungi l'aglio, il rosmarino e il prezzemolo, sminuzza finemente tutti gli aromi con un coltello a lama piatta.



2 Rosola il trito di aromi in una padella con un giro d'olio.

Dopo qualche minuto adagia i tranci di baccalà sull'olio caldo.

Sfuma con il vino bianco e continua la cottura.





**3** Nel frattempo taglia le olive a rondelle.

Dividi anche i pomodorini a metà.



**4** Aggiungi le olive e i pomodorini al baccalà in padella.

Unisci anche i pinoli e continua a cuocere per 5 minuti.



**5** Nel frattempo sbuccia le patate e tagliale a tocchetti.



**6** Aggiungi le patate al baccalà, poi aggiusta di sale e di pepe.

Versa un bicchiere di acqua calda nella padella, copri con il coperchio e continua a cuocere finché le patate non arriveranno a cottura.

Il baccalà in umido con patate è pronto per essere servito ancora caldo!



