

SECONDI PIATTI

Baccalà in umido

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se avete voglia di preparare un delizioso piatto di pesce, semplice da fare ma ricco di gusto, il baccalà in umido è davvero perfetto. Il baccalà che viene cotto lentamente con un sughetto ricco di cipolle, diventa favoloso, morbido e perde un po' quella che è la sua forte sapidità. Il baccalà infatti è sempre molto salato, poiché è frutto dell'essiccazione e della salatura del merluzzo norvegese che prima di essere usato deve essere reidratato e dissalato. Provate questa ricetta squisita e vedrete che vi piacerà di certo!+

Fare il baccalà in umido non è per niente difficile e il risultato è sempre straordinario!

Se amate particolarmente questo ingrediente, vi consigliamo di realizzare anche queste altre ricette con il baccalà:

[baccalà alla maremmana](#)

[baccalà con le cipolle](#)

[baccalà alla messinese](#)

INGREDIENTI

STOCCAFISSO O BACCALÀ dissalato -
800 gr
CIPOLLE bianche - 2
POMODORO PELATO 500 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1
OLIVE NERE denocciolate - 100 gr
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da
tavola
PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Scaldate abbondante giro d'olio extravergine in una casseruola.

Quando l'olio è caldo, unite le cipolle affettate e una foglia d'alloro e lasciate appassire le cipolle a fuoco moderato.



2 Aggiungete la passata di pomodoro alle cipolle con il peperoncino privato dei semi interni.



3 Aggiungete i pomodori pelati tagliati al sugo e mescolate.



- 4 Aggiungete i tranci di baccalà, salate e ricoprite il pesce con il sugo. Se necessario, aggiungete un po' d'acqua durante la cottura.



- 5 A metà cottura aggiungete l'aceto di vino bianco e le olive nere; proseguite la cottura a casseruola coperta.



6 A fine cottura aggiungete il prezzemolo tritato finemente.



7 Servite il baccalà in umido ben caldo.

