

SECONDI PIATTI

Baccalà marinato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ 800 gr
POMODORI 500 gr
FARINA 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
ROSMARINO 1 rametto
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino
ZENZERO 10 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questo piatto.



2 Tagliate il baccalà precedentemente ammollato.

Passate il baccalà nella farina e friggetelo in olio bollente.



3 Mettete a soffriggere l'aglio a pezzetti insieme al rosmarino, quindi aggiungere i pomodori.



- 4 Fate ridurre il tutto e, una volta conclusa la cottura, aggiungete un bel bicchiere di aceto. Protraete la cottura per altri 5-6 minuti.



- 5 Aromatizzate con una punta di zenzero.



6 Conclusa la cottura del pomodoro, aggiungetevi il baccalà e lasciatelo insaporire con il sugo appena realizzato.

