

SECONDI PIATTI

Baccalà plaki

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BACCALÀ 700 gr
PATATE 1,5 kg
SPICCHIO DI AGLIO 4
SALSA DI POMODORO PRONTA 1,5 tazze
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da
tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lasciate il baccalà, tagliato a pezzi, una notte in ammollo nell'acqua.

Il giorno successivo lavatelo con acqua tiepida, togliete le lische e la pelle.

Sbucciate, sciacquate ed affettate le patate.

Prendete una teglia e realizzate un primo strato con le patate, insaporitele con prezzemolo, sale e pepe.



2 Adagiate i tranci di baccalà sulle patate e conditeli con aglio, origano, prezzemolo e pepe.





- 3 Ultimate con uno strato di patate che insapirete con ancora aglio, origano, prezzemolo, sale e pepe.



4 Ultimate irrorando con la salsa di pomodoro e con l'olio distribuendolo uniformemente nella teglia.





5 Infornate a 180°C fino a cottura completa del baccalà e delle patate.