

SECONDI PIATTI

Baccalà pomodorini e capperi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ dissalato - 800 gr
CAPPERI SOTTO SALE 2 cucchiaini da tavola
POMODORINI 400 gr
FARINA 3 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 2

Il baccalà pomodorini e capperi è un secondo piatto di pesce molto gustoso. Ideale da proporre anche a chi non ama il pesce con molte spine. Il suo sapore intenso e saporito è addolcito in questo caso dal gusto dolce dei pomodorini che ne attenua i toni. Il prodotto finale è decisamente gustoso, anzi ottimo, provate la ricetta!

PREPARAZIONE

- 1 Quando dovete preparare il baccalà pomodorini e capperi, per prima cosa tagliate il baccalà in tranci ed infarinatelo.



- 2 Soffrigetelo nell'olio fino a quando risulti dorato su tutti i lati.





- 3 Adagiate i tranci dorati in una teglia da forno e fate continuare la cottura in forno a 150°C per altri 10 minuti. Nella stessa padella, dopo aver eliminato l'olio in eccesso, soffriggete gli spicchi d'aglio interi, che eliminerete successivamente, aggiungete i capperi, precedentemente dissalati e i pomodorini tagliati a metà.



- 4 Lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce, quindi aggiungete il baccalà e lasciate insaporire per altri 10 minuti a fiamma dolce, regolate di sale.

Servite il baccalà pomodorini e capperi con il sugo di cottura.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Ma che pesce è il baccalà?

Il baccalà altro non è che il merluzzo pescato nei mari del nord, che subisce un processo di essiccazione e salatura.

Deve essere per forza reidratato o si può cucinare tal quale?

No, è impossibile mangiarlo secco, deve subire un processo lungo di dissalatura e reidratazione.

Mi è avanzato del baccalà pomodorini e capperi. Cosa posso farci?

Puoi conservarlo un giorno in frigorifero oppure condirci la pasta!

In famiglia amiamo il baccalà. Hai altre idee da propormi?

Prova il [baccalà marinato](#) e il [baccalà alla messinese](#) davvero due ottime ricette!