

SECONDI PIATTI

Filetti di baccalà al forno con patate e cipolle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

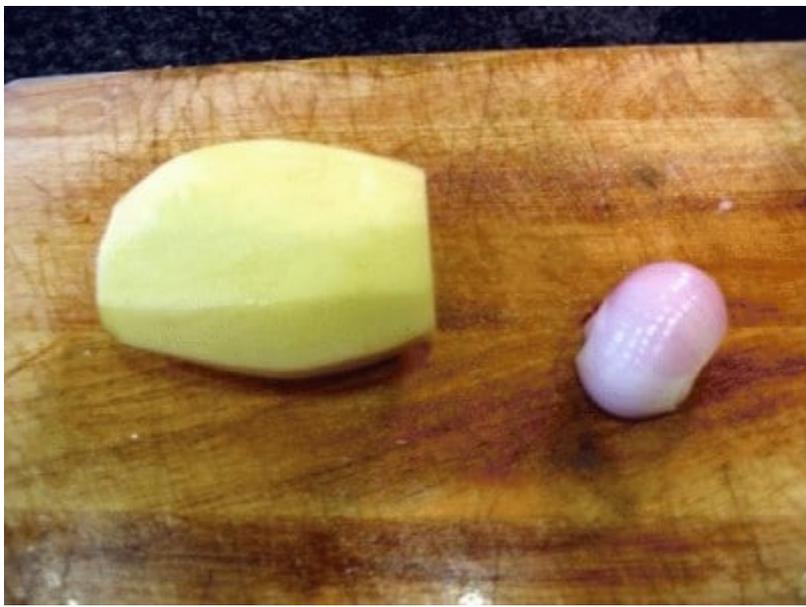
- 2 Kg baccalà
- 1 l salsa pomodoro a pezzettoni
- 4 patate
- 2 cipolle calabria
- olio extravergine
d'oliva
- origano
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

1 Pulite il baccalà.



2 Mondate e affettate patate e cipolle.



3 Mettete un filo d'olio in una pentola di terracotta e fate uno strato di patate.



4 Aggiungete la cipolla e i filetti di baccalà, salate, pepate e versate un filo d'olio.





5 Unite la salsa di pomodoro a pezzettoni.



6 Finite con un ultimo strato di patate, sale, pepe, origano e olio.



7 Mettete la pentola coperta in forno preriscaldato a 160° e fate cuocere per un'ora.





8 Scoperchiate e cuocete per un'altra mezz'ora.



9 Servite nella stessa pentola dopo averlo fatto riposare e intiepidire.



Vino consigliato: Greco di Tufo dei Feudi di S.Gregorio. **NOTE**