

SECONDI PIATTI

## Insalata di baccalà

---

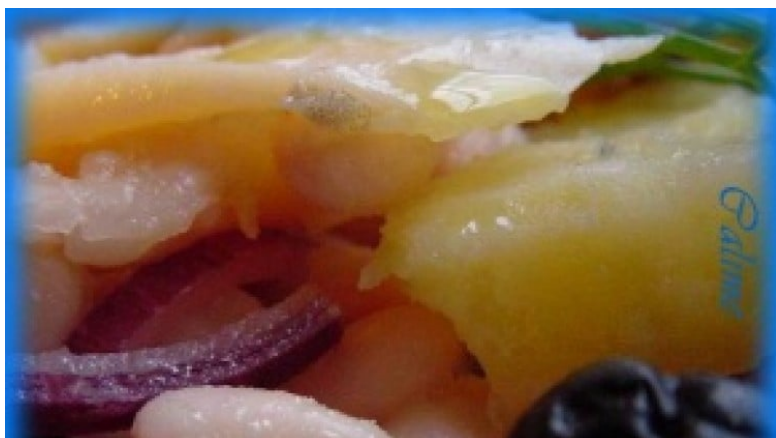
LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 *GIORNI DI RIPOSO*

---



### INGREDIENTI

- 1
- 5 kg di baccalà sotto sale
- 3 patate grosse bollite
- 1 barattolo di fagioli cannellini
- 2 cipolle rosse
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

### PREPARAZIONE



- 2 Mettete il baccalà in una ciotola piena di acqua fredda e fate riposare per 3 giorni cambiando l'acqua 2 o 3 volte al giorno se decidete di lasciare la ciotola fuori dal frigo, mentre, se mettete la ciotola in frigo basterà cambiarla 1 volta al giorno.



- 3 In una pentola mettete dell'acqua fredda ed il baccalà, quando comincia a bollire proseguite la cottura per 15 minuti, scolatelo, fate freddare un poco e poi pulitelo dalla pelle facendolo a pezzi più o meno grossi.



4 Fate bollire le patate, fatele a pezzettoni.

Tritare grossolanamente la cipolla.

In una ciotola mescolare le patate con i fagioli e la cipolla te aggiungete un pò di prezzemolo, condite con sale e 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.



5 A questo punto unite il baccalà all'insalata di patate e mescolate con cura, prima di servire aggiustate con un filo d'olio.

