SECONDI PIATTI

Baccalà alla ghiotta

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 5 MINUTI DI RIPOSO*



Quando hai voglia di un secondo unico che risolva anche il contorno, il **baccalà alla ghiotta con patate** è quel piatto che metti in tavola e non servono altre portate.

Il profumo di **pomodoro**, **olive**, **capperi** e **uvetta** che esce dalla casseruola mentre cuoce fa subito atmosfera di casa, di cucina lenta e curata, anche se in realtà la ricetta è semplice e alla portata di tutti.

Qui il **baccalà già ammollato** cuoce direttamente nel suo sugo, tra le **patate** morbide, i **pinoli** tostati e il tocco piccante del **peperoncino**, in un equilibrio di

sapori dolci, sapidi e leggermente speziati tipico della cucina del Sud.

Il segreto per riuscire bene? Taglia il pesce in tranci regolari, cuoci le **patate in umido** con la **passata di pomodoro** aggiungendo poca acqua alla volta e unisci il baccalà solo quando le patate sono quasi pronte: così resta succoso, il sugo si restringe al punto giusto e dopo il riposo di pochi minuti avrai un piatto ricco e armonioso.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

FILETTO DI BACCALÀ GIÀ AMMOLLATO da dissalare se necessario, senza pelle e senza lische - 900 gr
PATATE A PASTA GIALLA 700 gr
CIPOLLA 150 gr
PASSATA DI POMODORO 500 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 1 cucchiaio da tè
OLIVE NERE DENOCCIOLATE 80 gr
CAPPERI SOTTO SALE 20 gr
UVETTA 25 gr
PINOLI 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60 ml
ACQUA CALDA da aggiungere gradualmente se serve - 250 ml
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
PEPE NERO
SALE con cautela -
PREZZEMOLO TRITATO FRESCO 10 gr

COME FARE IL BACCALÀ ALLA GHIOTTA CON PATATE PER 4 PERSONE

1. Sciacqua velocemente il **baccalà già ammollato**, asciugalo bene con carta da cucina e assaggiane un pezzetto per controllare la salinità.

   Elimina con cura eventuali lische e la pelle, poi taglia il baccalà in tranci regolari da circa **5–6 cm**.

Sciacqua molto bene i **capperi sotto sale** sotto l'acqua corrente.

Metti l'**uvetta** in una ciotolina con acqua tiepida per **10 minuti**, quindi scolala.

Trita finemente la **cipolla** e tienila da parte.





2 Versa l'**olio extravergine di oliva** in una casseruola capiente e scaldalo a fuoco medio-basso.

Aggiungi la **cipolla tritata** e falla appassire dolcemente per circa **8 minuti**, mescolando ogni tanto, finché sarà morbida e lucida senza prendere colore.

Unisci i **capperi sciacquati**, le **olive verdi denocciolate**, l'**uvetta** scolata e i **pinoli**.

Mescola con un cucchiaio di legno e lascia insaporire il soffritto per altri **2 minuti**, in modo che tutto sprigioni profumo.





3 Aggiungi nella casseruola la **passata di pomodoro** e il **cucchiaino di concentrato**, mescola bene per scioglierlo e porta il sugo a un leggero bollore.

Nel frattempo pela le **patate** e tagliale a pezzi regolari di circa **3 cm**.

Unisci le patate al sugo, aggiungi il **peperoncino** e una macinata di **pepe nero**, poi mescola per distribuirli in modo uniforme.

Versa **200 ml di acqua calda**, giusto quanto basta per avere il liquido che arriva poco sotto la superficie delle patate.

Copri con il coperchio e cuoci a fuoco medio per **18–22 minuti**, finché le patate saranno quasi tenere; se il fondo si asciuga troppo durante la cottura, aggiungi poca alla volta la restante **acqua calda** fino a ottenere un sugo morbido ma non acquoso.





4 Sistema i **tranci di baccalà** nel sugo, incastrandoli tra le patate senza sovrapporli e senza romperli.

Copri di nuovo la casseruola e cuoci a **fuoco dolce** per **10–12 minuti**, scuotendo ogni tanto leggermente la pentola per non rompere il pesce e far distribuire bene il condimento.

Assaggia il sugo e solo alla fine, se serve, aggiungi un pizzico di **sale**, ricordando che baccalà e capperi sono già sapidi.

Spegni il fuoco, aggiungi il **prezzemolo fresco tritato** e lascia riposare il **baccalà alla ghiotta** coperto per **5 minuti** prima di servirlo, così i sapori si assestano e il sugo si lega meglio.





Come conservare il baccalà alla ghiotta con patate

Conserva il **baccalà alla ghiotta con patate** in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico, per **1 giorno**.

Lascia raffreddare completamente prima di riporlo, così non si forma condensa e il sugo resta più stabile.

Per scaldarlo, trasferiscilo in una casseruola e riscaldalo a fuoco dolce per **8–10 minuti**, aggiungendo un goccio di **acqua calda** se il fondo ti sembra troppo ristretto.

Sul congelatore, meglio evitare: patate e baccalà dopo lo scongelamento tendono a cambiare consistenza e si sfaldano facilmente, quindi è preferibile consumare il piatto fresco o al massimo il giorno dopo.

Consigli e varianti per un baccalà alla ghiotta con patate

Per un **baccalà alla ghiotta** ben equilibrato, scegli un **baccalà già ammollato** di buona qualità, saporito

carnoso e non troppo sottile: i tranci cuoceranno in modo uniforme e resteranno succosi.

Gestisci con attenzione il **sale**: tra pesce, capperi e olive la sapidità è già alta, quindi assaggia sempre prima di aggiungerne altro, meglio alla fine della cottura.

Le **patate** sono fondamentali: usa una varietà a pasta gialla che tenga bene la cottura e tagliale tutte della stessa dimensione, così arrivano a cottura insieme e non si spappolano nel sugo.

Gioca con il contrasto dolce/sapido: **uvetta** e **pinoli** danno rotondità, ma se preferisci un gusto più deciso puoi modulare le quantità seguendo le varianti.

Senza uvetta: ometti l'uvetta e aumenta le **olive verdi** a 100 g per mantenere una buona "masticabilità" e una sapidità più marcata.
Con pomodori pelati: sostituisci i 500 g di passata con **600 g di pomodori pelati** schiacciati a mano o con una forchetta, per un sugo più rustico.
Più piccante: oltre al peperoncino in cottura, aggiungi qualche fiocco di **peperoncino secco** a fine cottura, per un tocco piccante più evidente.
Più ricco di pesce: se vuoi porzioni più abbondanti, aumenta leggermente il **baccalà** mantenendo taglio e tempi di cottura, ma senza esagerare con le quantità per non squilibrare il piatto.