

SECONDI PIATTI

Ricetta del baccalà alla napoletana con pomodoro e olive

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Porta in tavola il sapore genuino del Sud con il **baccalà alla napoletana**: una ricetta che combina ingredienti come pomodori, olive e origano per un [secondo piatto](#) che conquisterà tutti.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL BACCALÀ ALLA NAPOLETANA

FILETTO DI BACCALÀ GIÀ AMMOLLATO
dissalato - 800 gr
POMODORI PELATI 250 gr
OLIVE DI GAETA 120 gr
CAPPERI DISSALATI 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ORIGANO SECCO
SPICCHIO DI AGLIO 1
FARINA 00
OLIO DI ARACHIDI 1 l

COME FARE IL BACCALÀ ALLA NAPOLETANA

- 1 In una padella versa un giro d'olio evo , unisci l'aglio e fai rosolare leggermente, unisci i pelati schiacciandoli delicatamente con i rebbi di una forchetta, riducendoli in polpa.





2 Aggiungi l'origano secco, i capperi e le olive. Mescola per amalgamare tutti i sapori e non aggiungere sale, i capperi e le olive conferiranno la giusta sapidità al sugo.





3 Copri la padella con un coperchio e lascia cuocere il sugo a fiamma bassa per circa 15-20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Nel mentre infarina i tranci di baccalà da ambo i lati, tienili da parte sopra un piatto e metti a scaldare l'olio di arachide in una casseruola non troppo grande.





4 Immergi due tranci alla volta nell'olio ben caldo, friggendoli per circa 5-6 minuti , quindi

scola ogni trancio con una schiumarola adagiandolo direttamente all'interno della padella. Una volta scolati tutti i tranci, coprili con il sugo aiutandoti con un cucchiaio e inforna a stufare a 170°C statico per 10 minuti. Sforna e servi.





BACCALÀ ALLA NAPOLETANA: LA RICETTA DELLA TRADIZIONE

Il **baccalà alla napoletana** è una **ricetta** che rappresenta la tradizione e i sapori mediterranei della cucina partenopea. **Perfetto per le festività natalizie** o per un **pranzo speciale**, questo piatto combina il sapore delicato del baccalà con il gusto deciso di pomodori, olive e capperi. Preparalo seguendo la nostra guida passo passo per portare in tavola un secondo piatto semplice ma ricco di carattere.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un baccalà alla napoletana impeccabile, usa baccalà già dissalato e asciugalo bene prima di

infarinarlo.

Se avanza, puoi conservarlo per un paio di giorni in frigorifero e riscaldarlo dolcemente in forno o padella.

Non buttare eventuale sugo: usalo per condire una [pasta](#) o una [bruschetta](#), riducendo così lo spreco.

COME CONSERVARE IL BACCALÀ ALLA NAPOLETANA

Conserva il baccalà alla napoletana in frigorifero, in un contenitore ermetico, per un massimo di 2 giorni.

Puoi anche congelarlo già cotto in porzioni singole: per scongelarlo, lascialo in frigorifero e riscaldalo in forno a bassa temperatura.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Baccalà alla vicentina](#): un piatto rustico e saporito ideale per i mesi invernali.

[Baccalà mantecato con olive](#): una crema delicata perfetta da spalmare sui crostini.

[Baccalà alla lucana](#): festivo e colorato con i peperoni sott'aceto.

[Baccalà fritto](#): perfetto come antipasto per la cena della Vigilia di Natale.

[Baccalà con porri e patate](#): delizioso e delicato.