

SECONDI PIATTI

# Baccalà a ciaruedda

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Piatto semplicissimo della tradizione gastronomica della Basilicata. Si tratta di baccalà semplicemente stufato con pomodori e cipolle, il risultato è un piatto molto succulento.

## INGREDIENTI

BACCALÀ 800 gr  
CIPOLLINE 400 gr  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
POMODORI maturi - 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Soffriggete in una padella le cipolline fresche.

Aggiungete i pomodori, l'aglio ed un mestolo di acqua calda.



**3** Dopo 10 minuti circa unite al tutto il baccalà, il prezzemolo ed il peperoncino.



4 Aggiungete gradualmente altra acqua, salate se necessario ed ultimate la cottura.