

SECONDI PIATTI

# Baccalà al forno con patate

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Il **baccalà al forno con patate** ha profumo e un sapore ineguagliabili. Ricco e gustoso, può essere definito anche un piatto da grande occasione, è infatti un secondo diverso dai soliti arrosti della domenica, ma che dà comunque grande soddisfazione! Volete sapere la ricetta e come cucinare il baccalà con le patate al meglio? Seguite il passo passo e verrà buonissimo. Se cercate altre ricette con questo ingrediente prova anche il [baccalà alla vicentina](#), oppure il [baccalà alla messinese](#) : favolosi!

## INGREDIENTI

STOCCAFISSO O BACCALÀ ammollato - 1  
kg  
PATATE media grandezza - 5  
PANGRATTATO 4 cucchiaini da tavola  
PREZZEMOLO ciuffo - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 ml  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare il baccalà con le patate al forno come prima cosa se non l'avete già fatto, fate ammollare il baccalà per circa 3 giorni cambiando più volte l'acqua d'ammollo o ancor meglio lasciando la ciotola con il baccalà sotto un filo d'acqua corrente.

Spellate i filetti di baccalà e assicuratevi che non ci siano lisce rimaste nei filetti.



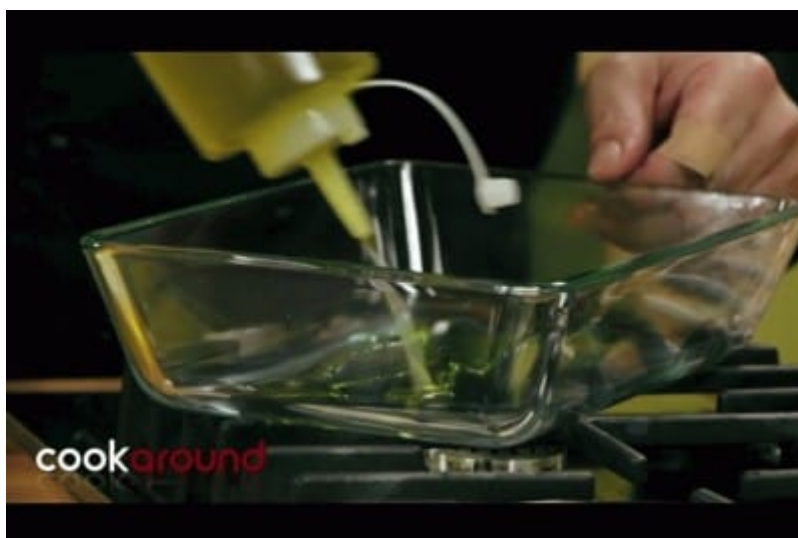
**2** Tagliate i filetti in due o tre pezzi.



**3** Sbucciate le patate, sciacquatele ed affettatele in fette di circa 1/2 cm di spessore.



- 4 Ungete una pirofila con circa 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, quindi adagiatevi le fette di patata in un unico strato.



5 Mettete i filetti di baccalà sopra lo strato di patate, conditeli con un generoso giro d'olio.



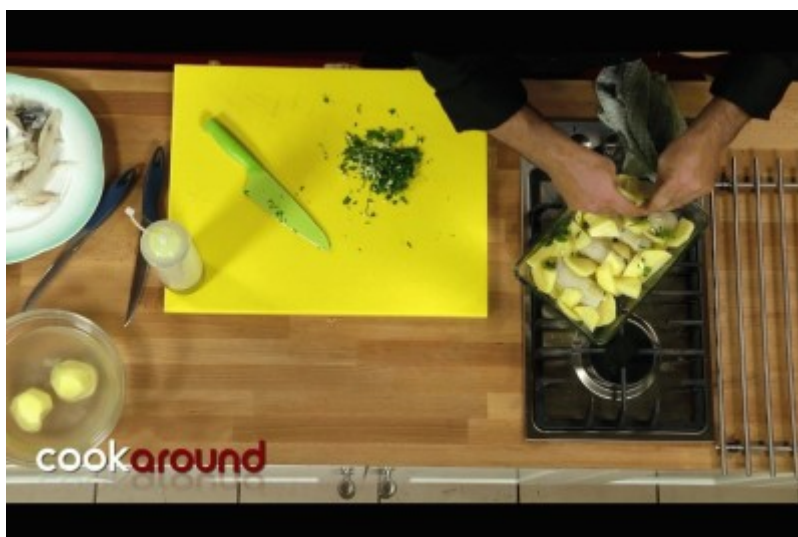
6 Distribuite altre patate affettate tutt'intorno ai filetti di pesce.



7 A questo punto realizzate un trito grossolano di prezzemolo e aglio.



8 Distribuite una parte del trito aromatico sui filetti di baccalà.



9 Unite al trito di aglio e prezzemolo rimasto due belle manciate di pangrattato e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



10 Distribuite la panatura aromatica in modo omogeneo sopra le patate e il baccalà.



11 Condite nuovamente con un generoso giro d'olio, aggiungete un pizzico di sale in considerazione del fatto che il baccalà, seppur ammollato, sarà mediamente sapido.



- 12 Infornate la pirofila a 180°C per circa 40 minuti o fino a cottura e gratinatura completa.



- 13 Portate la teglia direttamente in tavola per servire il baccalà al forno con patate ai vostri commensali.

CONSIGLI E CURIOSITÀ