

SECONDI PIATTI

Baccalà al verde

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BACCALÀ 1 kg
LATTE INTERO 10 cl
CIPOLLE ½
CAROTE 1
SEDANO ½
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 mazzo
ALICI O ACCIUGHE 5
FUNGHI SECCHI 20 gr
CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaio da
tavola
PINOLI 1 cucchiaio da tavola
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
PATATE 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il baccalà (ammollato almeno il giorno prima) a pezzi grandi e metteteli in una terrina, per un paio d'ore ad ingentilirsi nel latte.



- 2 Intanto in una padella grande scaldate quattro cucchiari d'olio poi soffriggete il trito di sedano, carota e cipolla, l'aglio, una grande quantità di prezzemolo e, per finire, i filetti di acciughe stemperati con i rebbi di una forchetta.



- 3 A parte, pestate nel mortaio (o tritate nel mixer) i capperi, dissalati sotto un getto d'acqua, i pinoli e le fettine di funghi; diluite la pasta con un bicchiere di vino bianco, mescolate più

volte, poi unitela al soffritto, lasciando cuocere a fuoco medio per altri 10 minuti.



- 4 Aggiungete, a questo punto, i pezzi di baccalà, appena infarinati, regolate di sale e proseguite nella cottura (circa 5 minuti).



- 5 In una pentola, sbollentate in acqua salata le patate; sgrondate, pelatele e tagliatele a fette sottili.



6 Prendete una teglia da forno, ungetela con 2 cucchiai di olio, foderatene il fondo con le fette di patata, condite con un filo di olio e sale, a piacere.

Sopra le patate sdraiate i pezzi di baccalà, insaporiti dal sugo di cottura, mettete in forno (180°) e fate dorare.





7 Servirlo caldo, appena sfornato.