

SECONDI PIATTI

# Baccalà all'aquilana

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 *GIORNI D'AMMOLLO*



Il baccalà all'aquilana è un piatto dai sapori ricchi, generosi e antichi. Un piatto da provare sicuramente.

## INGREDIENTI

BACCALÀ 1 kg  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri  
MOLLICA DI PANE 100 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Mettere il baccalà in ammollo per 2 - 3 giorni prima di utilizzarlo.

Quando sarà ben ammollato e dissalato, tagliatelo a pezzi.

Passate i pezzi di baccalà in una pastella di farina ed acqua.



**2** Friggetelo in abbondante olio bollente.



**3** Pestate in un mortaio l'aglio e la mollica di pane bagnata nell'aceto fino ad ottenere un composto cremoso.



4 Servite i pezzi di baccalà fritti nappati con la salsa di pane appena realizzata.