

SECONDI PIATTI

Baccalà alla basca

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **baccalà alla basca** è una ricetta che di certo avrete avuto modo di gustare qualora abbiate fatto un viaggio in Spagna. Una preparazione semplice ma molto saporita, ideale per chi vuole osare miscelando ingredienti, profumi e consistenze diverse. Il piatto risulta essere molto gradevole e grazie anche al colore è tanto invitante! Questa versione è molto saporita grazie proprio alla presenza dei peperoni che addolciscono di certo il sapore intenso e la sapidità del baccalà. Ottimo piatto di pesce assolutamente da provare! Se invece volete altre idee per utilizzare questo ingrediente, provate anche a farlo alla [messinese](#): buonissimo!

INGREDIENTI

BACCALÀ dissalato - 800 gr
PEPERONI GIALLI 4
POMODORI maturi - 400 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
FARINA 3 cucchiari da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPERONCINI PICCANTI
PREZZEMOLO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare un buon piatto di baccalà alla basca, per prima cosa tagliate il baccalà in tranci, infarinatelo e soffriggetelo nell' olio fino a quando risulti dorato su tutti i lati.





2 Adagiate i tranci di baccalà dorati in una teglia e continuate la cottura in forno a 150°C per altri 10 minuti.

Nella stessa padella, dopo aver eliminato l'olio in eccesso, soffriggete gli spicchi d'aglio interi, che dovrete rimuovere successivamente, aggiungete i peperoni tagliati a listarelle, il peperoncino e i pomodori spellati e privati dei semi.



3 Salate il tutto e lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma dolce.

Aggiungete il baccalà e lasciate insaporire il tutto per altri 10 minuti a fiamma dolce.



4 Servite il baccalà alla basca caldo con il sugo di peperoni.

CONSIGLIO