

SECONDI PIATTI

Baccalà alla catalana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il baccalà se piace piace tanto e noi qui, per i veri intenditori, vogliamo mostrare come realizzare la ricetta del **baccalà alla catalana**. Si tratta di una versione molto ricca e gustosa che vede questo ingrediente principe di molte ricette accompagnato da un mix di verdure fritte. Una esplosione di colori e sapori davvero speciale rendono questo piatto tra i più apprezzati in Spagna. Provate la ricetta e se amate il baccalà, provate anche a realizzare la versione [alla maremmana](#): squisito!

INGREDIENTI

BACCALÀ 600 gr
ZUCCHINE 200 gr
MELANZANE 200 gr
POMODORI 500 gr
PEPERONI ROSSI 1
PEPERONI VERDI 1
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 4
ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
250 ml
FARINA
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del baccalà alla catalana , partite proprio da questo ingrediente. Tenete il baccalà a bagno per 36 ore (cambiando l'acqua spesso). Scolatelo, asciugatelo e tagliatelo a pezzi.

Infarinate i tranci di baccalà e friggeteli in olio bollente.



- 2 Lasciate quindi riposare l'olio qualche minuto e passatelo in un'altra padella sul fuoco; quando l'olio sarà nuovamente caldo fatevi dorare gli spicchi d'aglio in camicia (ovvero con tutta la buccia) badando che non brucino. Aggiungete i peperoni a pezzetti e la cipolla

tritata e fate soffriggere il tutto.



- 3 Nel frattempo tagliate le zucchine e le melanzane a pezzi, salatele, infarinatele e friggetele facendo in modo che non si disfino.



4 Una volta fritte aggiungetele alla cipolla e ai peperoni.



- 5 Tagliate a pezzi i pomodori (precedentemente sbollentati e privati della pelle) e mettete il tutto in una casseruola di coccio; unitevi lo zucchero e lasciate cuocere per una decina di minuti.





- 6 Aggiungete, a questo punto, il baccalà e proseguite la cottura per alcuni minuti ancora, facendo attenzione che il baccalà non si disfi; regolate di sale.



CONSIGLIO