

SECONDI PIATTI

Baccalà alla catalana

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](#) oppure quello [mantecato](#)!

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

Come potrei rendere più leggero questo piatto?

Puoi utilizzare le verdure stufate invece che fritte.

È necessario spugnare il baccalà per tutto questo tempo?

Sì in questo modo il baccalà verrà reidratato e sarà dissalato.