

SECONDI PIATTI

# Baccalà alla lucana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

BACCALÀ 600 gr

PEPERONI SOTT'ACETO 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

Ricetta semplicissima che prevede l'utilizzo di due ingredienti principali: il baccalà e i peperoni. Ottimo piatto anche per chi, pur volendo mangiare pesce, non abbia la possibilità di trovarne di fresco.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Fate bollire il baccalà in una pentola d'acqua, quindi scolatelo, diliscatelo e riducetelo a pezzi di media grandezza.

A parte saltate i peperoni tagliati a pezzi ne

ll'olio d'oliva e, dopo alcuni minuti, aggiungete il baccalà.



**3** Cuocete per il tempo necessario e

servite caldo.

Salate moderatamente, solo se necessario.