

SECONDI PIATTI

## Baccalà alla maniera di casa mia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

600 g circa di baccalà già ammollato

200 g di pelati

olio extra vergine

cipolla

sedano

pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Far soffriggere nell'olio la cipolla ed il sedano spezzettato.



2

Aggiungere i pelati e schiacciarli con la forchetta.



3

Mettere il baccalà a pezzi, un po' di pepe e coprire.



4

Far cuocere a fiamma bassa per una ventina di minuti, dipende dallo spessore del baccalà.