

SECONDI PIATTI

Baccalà alla maremmana

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 18 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Che bontà il **baccalà alla maremmana**! Una ricetta che piacerà di certo a chi come noi ama questo ingrediente. Di sicuro si tratta di un piatto antico, di origine toscana che è molto apprezzato però in ogni parte d'Italia. Il baccalà è un ingrediente molto versatile, un tempo prodotto snobbato, oggi in gran voga. Con esso si preparano centinaia di ricette ed è davvero ottimo in tutti i modi. Si può fare in bianco o al pomodoro, proprio come in questo caso e il suo sapore è eccellente in ogni sua versione poiché ben s'abbina ai più disparati ingredienti. Gustate questa ricetta e se lo amate particolarmente, vi consigliamo di realizzare anche la [ricetta del baccalà alle cipolle](#): un piatto incredibile!

INGREDIENTI

STOCCAFISSO O BACCALÀ già ammollato
- 800 gr
FARINA 4 cucchiaini da tavola
CIPOLLE 1
POMODORO PELATO 300 gr
PREZZEMOLO 3 rametti
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del baccalà alla maremmana, fate per prima cosa un trito con l'aglio, la cipolla e il prezzemolo.



- 2** Scaldate un fondo d'olio extravergine in una padella ed unite il trito aromatico e fate soffriggere.





3 Quindi aggiungete i pomodori pelati, schiacciateli e lasciate cuocere.



4

Nel frattempo, scaldate dell'olio per frittura in un'altra padella.



5

Passate i tranci di baccalà nella farina e tuffateli nell'olio bollente e friggeteli.





- 6 Prelevate il baccalà dall'olio e trasferitelo nel sugo. Lasciatelo insaporire per almeno 15 minuti.



- 7 Salate e pepate a piacere.



8 Servite il baccalà alla maremmana ben caldo.



CONSIGLIO

Ma cos'è il baccalà?

Il baccalà è il frutto dell'essiccazione e della salatura del merluzzo norvegese che così facendo si conserva per tanto tempo.

Come si fa a reidratare se volessi acquistarlo secco?

Devi lasciarlo in ammollo per tre giorni, cambiando molto spesso l'acqua.

È necessario friggerlo?

Per questa preparazione sì, altrimenti si sfalderebbe in cottura.