

SECONDI PIATTI

Baccalà alla napoletana

di: *katia_spina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

baccalà dissalato
salsa di pomodoro
olio
capperi
olive nere
aglio
farina
sale
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Fare rosolare l'aglio nell'olio.



2 Togliere l'aglio ed aggiungere la salsa.



3 Amalgamare per qualche minuto.

Aggiungere olive, capperi, sale, prezzemolo.



4 Cuocere per circa 10 minuti.

Nel frattempo spellate il baccalà, e fate dei tocchetti.

Infarinarli.

Friggere nell'olio bollente da entrambi i lati.



5 Mettere un po' di olio in una pirofila da forno, aggiungere il baccalà fritto ed il sugo di pomodoro. Cuocere in forno per 30 minuti.



6 Tostate 2 fette di pane per servirlo.

