

SECONDI PIATTI

Baccalà alla salsa di vino

LUOGO: [Europa](#) / [Portogallo](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 800 gr

BURRO 100 gr

VINO BIANCO 1 bicchiere

FARINA 100 gr

LIMONE 1

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 2

CIPOLLE 1

ALLORO 2 foglie

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il baccalà a pezzi da 50 g circa ciascuno e lessatelo per circa 15 minuti insieme alla cipolla a fette, le foglie d'alloro e il limone a fette.



- 2 In una padella sciogliete il burro, unite la farina e cuocete per 1 minuto a fiamma viva. Aggiungete, a questo punto, il vino e lasciate cuocere ancora per altri 5 minuti a fiamma dolce, regolate di sale e pepe.



- 3 A cottura ultimata della salsa aggiungete il tuorlo e l'uovo intero per farla addensare.



4 Servite il baccalà, scolato dai suoi odori, con la salsa al vino preparata.