

SECONDI PIATTI

Baccalà alle cipolle

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il baccalà alle cipolle è un ottimo piatto a base di pesce, molto saporito, arricchito dalle olive e se siete amanti del piccante, anche da un tocco di peperoncino che dona quella marcia in più a una ricetta semplice e veloce da preparare! Il baccalà di certo ha un sapore forte e molto sapido che però viene addolcito dalla presenza zuccherina delle cipolle. Insomma questi due ingredienti fanno un connubio perfetto! Provate questa ricetta e se amate molto questo pesce, provatelo anche nella versione alla [maremmana](#)!

INGREDIENTI

STOCCAFISSO O BACCALÀ dissalato -
800 gr
CIPOLLE bianche - 9
POMODORO PELATO 500 gr
VINO BIANCO 100 ml
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1
OLIVE NERE 100 gr
FARINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del baccalà alle cipolle, per prima cosa prendete il baccalà, dividetelo in tranci uniformi ed infarinateli.



- 2 Scaldate un bel giro d'olio in una casseruola, quindi aggiungetevi i tranci dalla parte della polpa e lasciateli rosolare.



- 3** Nel frattempo affettate finemente le cipolle e mettetele a stufare in una padella con dell'olio.





4 Aggiungete un po' di acqua alle cipolle e lasciatele cuocere a fiamma bassa.



5 A questo punto aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco, alzate la fiamma per far evaporare la parte alcolica del vino e proseguite la cottura.



6 Quando le cipolle saranno molto morbide aggiungete la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e se gradite un peperoncino.



- 7 Quindi versate il sugo con le cipolle nella casseruola con il baccalà e protraete la cottura a fiamma bassa fino a che il sugo non si sia ristretto.



- 8 A questo punto regolate di sale e ultimate con le olive nere.



- 9 Servite il baccalà alle cipolle accompagnato dal suo sugo.



CONSIGLIO