

SECONDI PIATTI

# Baccalà alle cipolle

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  
cucchiaini 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

**Quale cipolla mi conviene utilizzare?**

Ti consiglio quella di Tropea o la ramata che sono molto dolci.

**Potrei conservare una porzione avanzata?**

Certo, puoi lasciarla in frigorifero per un giorno all'interno di un contenitore per alimenti.