

SECONDI PIATTI

# Baccalà coi porri

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

BACCALÀ 600 gr

PORRI 3

POMODORO PELATO 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

OLIO DI ARACHIDI 500 gr

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Fate a pezzi il baccalà, infarinatelo e friggetelo in abbondante olio di semi.



2 In una padella a parte fate rosolare in poco olio i porri affettati finemente.



- 3 Terminata questa operazione aggiungete il baccalà che avete pocanzi fritto e fate cuocere il tutto per circa 10 minuti.



- 4 Unite, a questo punto, i pomodori e lasciate insaporire ed amalgamare gli ingredienti regolando di sale.



- 5 Servite immediatamente il baccalà insieme agli stessi porri.