

SECONDI PIATTI

Baccalà con cipolle rosse

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Amate i sapori decisi e forti? Volete sperimentare in cucina? Allora il baccalà con cipolle rosse è proprio quello che fa per voi! Una ricetta dalla fattura semplice, ma dal gusto eccezionale! La cipolla rossa e il baccalà creano unendosi un mix di sapori favolosi, e anche c'è da dirlo il risultato cromatico è molto bello. Se avete acquistato un bel pezzo di baccalà non perdetevi questa preparazione che di certo vi piacerà.

Questo pesce vi fa impazzire?? Bene, provate anche quello nella versione [marinata](#)!

INGREDIENTI

BACCALÀ dissalato - 800 gr

CIPOLLE ROSSE grandi - 3

OLIVE NERE 100 gr

PASSATA DI POMODORO 200 gr

FARINA 10 gr

VINO BIANCO 1 bicchiere

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Tagliate il baccalà in tranci da 100 g ciascuno, quindi infarinateli.



2 Rosolate su entrambi i lati i tranci di baccalà in una padella con l'olio.



3 In un'altra padella stufate le cipolle affettate con un po' d'olio. Cuocetele per 10 minuti, a fiamma dolce, quindi aggiungete lo spicchio d'aglio intero e sfumate con il vino.



- 4 Quando l'alcol del vino sarà evaporato, aggiungete la passata di pomodoro e le olive nere, lasciate insaporire per altri 5 minuti a fiamma dolce e salate la salsa senza eccedere.



- 5 Aggiungete, a questo punto, i filetti di baccalà e lasciate cuocere il tutto per altri 10 minuti.



6 Servite il baccalà con la sua salsa di cottura.

CONSIGLIO