

SECONDI PIATTI

# Baccalà con pomodori e capperi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Una ricetta veloce ed anche piuttosto leggera senza, però, dimenticare il sapore. Se potete, acquistate del baccalà già fatto dissalare vi avvantaggerete nella preparazione del piatto, ed in soli 20 minuti metterete a tavola un secondo delizioso...

## INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 800 gr

POMODORINI ( a grappolo ) - 300 gr

CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

FARINA 10 gr

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il baccalà in tranci da 100 g, infarinateli e rosolateli da entrambi i lati in padella con l'olio.





**2** Ultimate la cottura in forno per 10 minuti a 160°C.

Nel frattempo, rosolate lo spicchio d'aglio schiacciato in padella con dell'olio.

Aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a metà e i capperi dissalati, insaporite, quindi, con il sale.



**3** Lasciate cuocere per 10 minuti. Servite il baccalà, caldo, con i pomodorini.