

SECONDI PIATTI

Baccalà con porri e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate i secondi piatti di pesce la ricetta **baccalà con porri e patate** sono una ricetta davvero ottima che non dovete assolutamente perdere. La ricetta che andiamo a proporvi infatti unisce degli ingredienti molto diversi tra loro: la dolcezza dei porri, la delicatezza delle patate, e la sapidità del baccalà quando messi insieme danno vita a un mix di sapori davvero incredibile! Se poi siete dei fans accaniti del baccalà, provate a fare anche questo primo: [tortelli di baccalà](#), deliziosi!

INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 200 gr

PORRI 400 gr

PATATE 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
200 ml

CAROTE o 4 - 3

SPICCHIO DI AGLIO 2

ALLORO 1 foglia

SALE

PEPE NERO

FUMETTO DI PESCE o acqua - 250 ml

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il **baccalà con porri e patate** per prima cosa essate per 7 minuti il baccalà in mezzo litro d'acqua.



- 2 In una pentola fate soffriggere l'aglio, quindi toglietelo e mettetelo da parte.

Aggiungete alla pentola i porri tagliati a tocchetti oppure a listarelle, le patate tagliate a fette sottili, la carota a pezzetti e l'alloro.





3 Fate soffriggere il tutto bene, senza fargli prendere colore.

Aggiungete, a questo punto, il baccalà sminuzzato senza spine e senza pelle, un poco di pepe, l'acqua di cottura del baccalà, 250 ml di acqua calda o fumetto di pesce.



4 Lasciate cuocere per 30 minuti circa finché le patate non incominceranno a disfarsi.

Durante la cottura aggiungete l'aglio tritato finemente e sciolto in un poco di brodo.



5 Regolate di sale.

Prima di servire togliete la foglia di alloro.