

SECONDI PIATTI

## Baccalà con porri e patate

---

LUOGO: [Europa](#) / [Spagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il baccalà con porri e patate è un piatto tradizionale in diverse **regioni italiane** e **straniere**. Una delle **ricette** che mettono sempre d'accordo tutti, è quella tradizionale del [baccalà in umido con le patate](#). Una ricetta tipica della regione toscana, soprattutto della zona portuale di Livorno, è il **baccalà con porri e patate**, ricetta ispirata dai marinai spagnoli che spesso stazionavano nei porti del mediterraneo.

**Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare con le tue mani questo **saporito secondo piatto di mare sostanzioso**, porta in tavola il **baccalà con porri e patate** quando fuori fa freddo e vuoi riscaldarti con **un buon pasto robusto**.

Se ti piace il sapore deciso del baccalà ecco altre ricette che dovresti provare:

[Crostini di baccalà alla vicentina](#)

[Baccalà alla vicentina facile](#)

[Baccalà fritto](#)

[Baccalà mantecato con olive](#)

[Baccalà al cartoccio](#)

## INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 200 gr

PORRI 400 gr

PATATE 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 gr

CAROTE 4

SPICCHIO DI AGLIO 2

ALLORO 1 foglia

SALE

PEPE NERO

ACQUA

## PREPARAZIONE

- 1** Ecco come si prepara la ricetta del baccalà con porri e patate: metti dell'acqua in una pentola e portala a ebollizione, quando l'acqua bolle immergici il baccalà tagliato a pezzi e fallo lessare per 7-8 minuti.



- 2 In una padella metti l'olio extravergine di oliva, aggiungi l'aglio e fai soffriggere per qualche minuto. Aggiungi i porri tagliati a rondelle sottili, le patate tagliate a fette sottili, le carote tagliate a fettine e una foglia di alloro. Fai cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.





**3** Aggiungi il baccalà sminuzzato alle verdure, insaporisci con una bella grattugiata fresca di pepe nero. Cuoci per circa 30 minuti, aiutandoti con dell'acqua (o fumetto di pesce) calda per terminare la cottura. Quando le patate saranno morbide il piatto è pronto. Assaggia e, in caso, aggiusta di sale. Prima di servire il baccalà con porri e patate, elimina lo spicchio di aglio e la foglia di alloro.



