

SECONDI PIATTI

# Baccalà di nonna Teresa

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

1 kg baccalà

1

5 kg patate

olio

sale q.b.

## PER IL COMPOSTO

10 noci

1 pugno pinoli sbucciati

1 pizzico origano

1 pugno abbondante uva passa

50 g parmigiano grattato

2 fette pane rafferma sbriciolato tra le mani

1 pugnetto pan grattato

prezzemolo

# PREPARAZIONE



2 Mescolate gli ingredienti per il composto.



3 Tagliate le patate a fette alte un dito, mescolate con olio e sale.

Distribuite su una teglia uno strato di patate.

Coprite con uno strato di baccalà passato nell'olio.

Sul baccalà distribuite il composto (circa la metà), coprite con un altro strato di patate e

nuovamente il composto.



4 Mettete in forno a 180°C per un'ora circa.

