

SECONDI PIATTI

# Baccalà dolce

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



Il baccalà dolce è una ricetta dal sapore particolare, la sapidità del baccalà entra in contrasto con la dolcezza di ingredienti come l'uvetta e le prugne secche.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Prendete un pezzo di baccalà e, dopo averlo ammollato, scolatelo, diliscatelo e tagliatelo in tranci.

In una padella, preparate una base di cipolla finemente tritata e fatela imbiondire in abbondante olio. Quindi aggiungete il passato di pomodoro e del pomodoro a pezzi, una manciata di uva passa e qualche prugna secca fatta rinvenire in acqua tiepida.



**3** Salate, pepate e fate cuocere ed insaporire per una decina di minuti.

Aggiungete, infine, i pezzi di baccalà e lasciateli cuocere per circa mezz'ora a fuoco dolce.



4 Servite caldo.