

SECONDI PIATTI

Baccalà e patate al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FILETTO DI BACCALÀ GIÀ AMMOLLATO

600 gr

PATATE 1 kg

POMODORI 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

MENTUCCIA

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PEPE NERO

Il **baccalà e patate al forno** è un piatto semplice rustico ma al tempo stesso delicato. Il sapore forte del baccalà infatti viene ammorbidito dalla presenza delle patate che rende il tutto molto ma molto gradevole. È un piatto che è indicato anche per le persone che non amano particolarmente il pesce, poiché il piatto è davvero gradevole. Si tratta anche di una ricetta facile ed economica poiché in un colpo solo si realizza secondo e contorno!

Provate questa ricetta e se amate il baccalà provate anche quello alla [messinese](#): un grande classico!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del baccalà e patate al forno, per prima cosa affettate le patate a rondelle abbastanza spesse, salatele e pepatele e mettetele in una teglia unta d'olio.



- 2 Fate a pezzetti il baccalà togliendo le eventuali spine e la pelle.



- 3 Aggiungete uno strato di pomodori maturi tagliati a pezzetti sopra le patate.



4 E inframmezzate con i pezzetti di baccalà.



5 Tagliare a fettine l'aglio ed unitelo nella teglia.



6 Concludete con la mentuccia.



7 Irrorate con un filo di olio ed infornate a 180°C per 50 minuti.



CONSIGLIO

Da cosa deriva il baccalà?

Deriva dalla essiccazione e dalla salatura del merluzzo norvegese!

Potrei realizzare questa ricetta con altro pesce?

Sì scegli tutti i tipi di pesce con carne bianca.

Quanto tempo si conserva?

Un giorno in frigorifero va benissimo!