

SECONDI PIATTI

# Baccalà impanato

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 2 ORE DI MARINATURA*

---



## INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 4  
SUCCO DI LIMONE di 2 limoni -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
250 ml  
PANGRATTATO  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
ALLORO 1 foglia  
SALE  
PEPE NERO IN GRANI

## PREPARAZIONE

- 1 Lasciate marinare il baccalà per un paio d'ore con l'olio, gli spicchi d'aglio, il succo di limone, l'alloro e qualche grano di pepe.



- 2 Scolatelo e passatelo nel pangrattato.



3 Ungete una teglia e adagiatevi il baccalà impanato.



4 Irrorate con mezzo bicchiere d'olio d'oliva e infornate a 200°C per 10 minuti circa bagnandolo con lo stesso liquido di cottura.



**5** Girate i filetti e cuocete per altri 10 minuti; assaggiate e regolate di sale.

Servite ben caldo con contorno di patate lesse.