

SECONDI PIATTI

## Baccalà in agliata

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

1 kg di baccalà già bagnato  
farina quanto basta  
olio per friggere.

### PER CONDIRE

salsa agliata.

## PREPARAZIONE

- 1 Se non trovate il baccalà già ammollato, bisogna lasciare il pesce a bagno per 24 ore, cambiando l'acqua frequentemente (meglio se lasciato sotto acqua corrente).  
Scottate poi il baccalà ammollato, in acqua bollente per togliere la pelle e tagliatelo poi in pezzi non troppo grossi; infarinateli e frigeteli, pochi per volta, in abbondante olio bollente fino a quando risulteranno di un bel colore dorato.  
Preparare a parte, con il tradizionale mortaio ed il pestello (o con un più comune frullino), l'agliata pestando spicchi d'aglio ed allungando con 2 cucchiaini d'aceto e due d'olio e sale.  
Fate quindi scolare il baccalà su carta da cucina e servitelo caldo accompagnato dalla

salsa agliata.