

SECONDI PIATTI

Baccalà in casseruola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Portogallo*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 600 gr

PATATE 1 kg

LATTE INTERO 150 gr

BURRO 50 gr

UOVA 2

CIPOLLE 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Tagliate il baccalà in tranci da 50 g circa e lessatelo per 10 minuti.

A parte, sbucciate le patate e tagliatele a fette dallo spessore di 5 mm. Friggete le patate,

scolatele e lasciatele asciugare dall'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente.



- 2** Soffriggete in un tegame da forno, con l'olio, la cipolla affettata, aggiungete, quindi, il burro e il latte e regolate di sale e pepe.



- 3** Lasciate cuocere il tutto per 10 minuti a fiamma dolce.

Unite le patate, precedentemente fritte.



- 4 Unite i tranci di baccalà lessati, le uova precedentemente sbattute e una spolverata di pangrattato.



- 5 Condite con un giro d'olio e cuocete in forno per 10 minuti.



6 Servite il baccalà caldo.