

SECONDI PIATTI

Baccalà in tocio

di: *pelizzacosta*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 80 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 400 g di baccalà`
- mezza cipolla
- 200 g di passata di pomodoro
- 300 ml circa di latte intero
- abbondante olio extravergine di oliva
- 300 g di polenta bianca per accompagnare.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il baccalà in una ciotola coprite con acqua e fate riposare per 12 ore.



2 Togliete tutte le spine.



3 Tagliare la cipolla grossolanamente e soffriggere con abbondante olio in una larga padella.

Aggiungete il baccalà e fate cuocere, se servisse aggiungete altro olio.

Unite la passata e mescolare poco.



- 4 Infine coprite con il latte e coprite con il coperchio per 1 ora, mescolare ogni tanto per non fare attaccare al fondo.



- 5 Servite con la polenta.

