

SECONDI PIATTI

## Baccalà in umido

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



Se avete voglia di preparare un delizioso piatto di pesce, semplice da fare ma ricco di gusto, il baccalà in umido è davvero perfetto. Il baccalà che viene cotto lentamente con un sughetto ricco di cipolle, diventa favoloso, morbido e perde un po' quella che è la sua forte sapidità. Il baccalà infatti è sempre molto salato, poiché è frutto dell'essiccazione e della salatura del merluzzo norvegese che prima di essere usato deve essere reidratato e dissalato. Provate questa ricetta squisita e vedrete che vi piacerà di certo!+

Fare il baccalà in umido non è per niente difficile e il

risultato è sempre straordinario!

Se amate particolarmente questo ingrediente, vi consigliamo di realizzare anche queste altre ricette con il baccalà:

[baccalà alla maremmana](#)

[baccalà con le cipolle](#)

[baccalà alla messinese](#)

## INGREDIENTI

STOCCAFISSO O BACCALÀ dissalato -  
800 gr  
CIPOLLE bianche - 2  
POMODORO PELATO 500 gr  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativo - 1  
OLIVE NERE denocciolate - 100 gr  
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da  
tavola  
PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Scaldate abbondante giro d'olio extravergine in una casseruola.

Quando l'olio è caldo, unite le cipolle affettate e una foglia d'alloro e lasciate appassire le cipolle a fuoco moderato.



**2** Aggiungete la passata di pomodoro alle cipolle con il peperoncino privato dei semi interni.



**3** Aggiungete i pomodori pelati tagliati al sugo e mescolate.



- 4 Aggiungete i tranci di baccalà, salate e ricoprite il pesce con il sugo. Se necessario, aggiungete un po' d'acqua durante la cottura.



- 5 A metà cottura aggiungete l'aceto di vino bianco e le olive nere; proseguite la cottura a casseruola coperta.





6 A fine cottura aggiungete il prezzemolo tritato finemente.



7 Servite il baccalà in umido ben caldo.

