

SECONDI PIATTI

Baccalà in zimino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BACCALÀ già ammollato - 800 gr

BIETOLE 600 gr

POMODORI maturi - 500 gr

CIPOLLE BIANCHE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 In una padella soffriggete nell'olio, la cipolla e l'aglio.

Aggiungete i pezzi di baccalà e lasciateli dorare su tutti i lati per 5 minuti, levate il baccalà e tenetelo in caldo.

Aggiungete i pomodori al soffritto, quindi salate e pepate in giusta dose e lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma dolce.

Aggiungete le bietole già lessate e tritate grossolanamente, aggiungete i pezzi di baccalà e lasciate cuocere il tutto ancora per 15 minuti a fiamma dolce.