

SECONDI PIATTI

## Baccalà mare e monti

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **75 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **24 ORE DI AMMOLLO**

---



### INGREDIENTI

750 g di baccalà  
400 g di patate  
3 acciughe  
1 costa di sedano  
1 carota  
1 spicchio di aglio  
1 cipolla piccola  
poco prezzemolo  
una manciata di funghi secchi  
pochi capperi  
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
poca farina.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mettete il baccalà in ammollo per 24 ore cambiando spesso l'acqua.

Tritare finemente il sedano, la cipolla, aglio e la carota.

In una ciotola fate rinvenire i funghi nell'acqua tiepida.

In una pentola bollite le patate quindi tagliatele a fette.



**2** In una padella soffriggere il trito di verdure in olio, aggiungete le acciughe e i funghi pestati con i capperi.

Tagliare il baccalà a pezzettoni quadrati e infarinateli.

In una teglia unta d'olio ponete le fette di patata fino a coprirne il fondo.

Sullo strato di patate distribuite le fette infarinate di baccalà.

Versate sopra il sugo di verdure, funghi, acciughe.



3 Infornate a 200°C per 30 minuti circa quindi azionate il grill per 5 minuti.



4

