

SECONDI PIATTI

Baccalà mollicato

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il baccalà è un alimento ancora molto utilizzato in Molise soprattutto per i piatti legati alle festività. Si consuma in alcune aree per la Vigilia di Natale ed in altre per la Tavola di San Giuseppe.

INGREDIENTI

BACCALÀ 600 gr
PEPERONI SOTT'ACETO 200 gr
MOLLICA DI PANE rafferma - 100 gr
UVA PASSA 50 gr
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da tè
SPICCHIO DI AGLIO 1
GHERIGLI DI NOCI 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Sgocciate il baccalà e tagliatelo a tranci, disponetelo in una tortiera o teglia con aglio e prezzemolo tritati.

Preparate i peperoni: lavateli, sgocciolateli, svuotateli e farciteli con la mollica di pane sbriciolata, noci triturate, origano e un po' di olio, tappando il foro con una crosta di pane.

Disponete i peperoni appena preparati insieme al baccalà nella teglia.

Spolverate il tutto con la mollica di pane, aggiungete l'uva passa precedentemente messa ad ammorbidire, e un filo di olio. Passate in forno a gratinare.