

SECONDI PIATTI

# Baccalà plakì

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

BACCALÀ 700 gr  
PATATE 1,5 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 4  
SALSA DI POMODORO PRONTA 1,5 tazze  
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da  
tavola  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lasciate il baccalà, tagliato a pezzi, una notte in ammollo nell'acqua.

Il giorno successivo lavatelo con acqua tiepida, togliete le lisce e la pelle.

Sbucciate, sciacquate ed affettate le patate.

Prendete una teglia e realizzate un primo strato con le patate, insaporitele con prezzemolo, sale e pepe.



**2** Adagiate i tranci di baccalà sulle patate e conditeli con aglio, origano, prezzemolo e pepe.





- 3 Ultimate con uno strato di patate che insapirete con ancora aglio, origano, prezzemolo, sale e pepe.



4 Ultimate irrorando con la salsa di pomodoro e con l'olio distribuendolo uniformemente nella teglia.





5 Infornate a 180°C fino a cottura completa del baccalà e delle patate.