

SECONDI PIATTI

# Baccalà pomodorini e capperi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

BACCALÀ dissalato - 800 gr  
CAPPERI SOTTO SALE 2 cucchiaini da tavola  
POMODORINI 400 gr  
FARINA 3 cucchiaini da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SPICCHIO DI AGLIO 2

Il **baccalà pomodorini e capperi** è un secondo piatto di pesce molto gustoso. Ideale da proporre anche a chi non ama il pesce con molte spine. Il suo sapore intenso e saporito è addolcito in questo caso dal gusto dolce dei pomodorini che ne attenua i toni. Il prodotto finale è decisamente gustoso, anzi ottimo, provate la ricetta!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando dovete preparare il baccalà pomodorini e capperi, per prima cosa tagliate il baccalà in tranci ed infarinatelo.



- 2 Soffriggetelo nell'olio fino a quando risulti dorato su tutti i lati.





- 3 Adagiate i tranci dorati in una teglia da forno e fate continuare la cottura in forno a 150°C per altri 10 minuti. Nella stessa padella, dopo aver eliminato l'olio in eccesso, soffriggete gli spicchi d'aglio interi, che eliminerete successivamente, aggiungete i capperi, precedentemente dissalati e i pomodorini tagliati a metà.



- 4 Lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce, quindi aggiungete il baccalà e lasciate insaporire per altri 10 minuti a fiamma dolce, regolate di sale.

Servite il baccalà pomodorini e capperi con il sugo di cottura.

CONSIGLI E CURIOSITÀ