

SECONDI PIATTI

# Filetti di baccalà al forno con patate e cipolle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 90 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

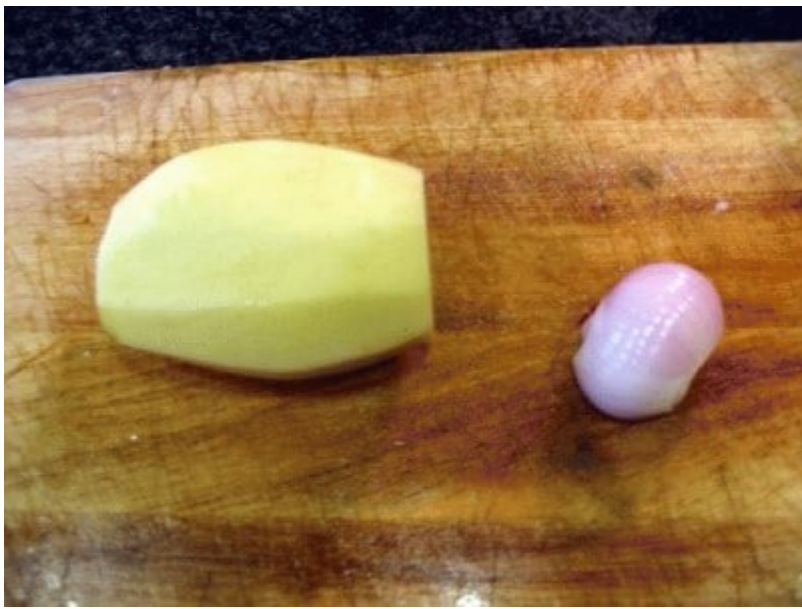
2 Kg baccalà  
1 l salsa pomodoro a pezzettoni  
4 patate  
2 cipolle calabria  
olio extravergine  
d'oliva  
origano  
sale  
pepe

## PREPARAZIONE

1 Pulite il baccalà.



2 Mondate e affettate patate e cipolle.



**3** Mettete un filo d'olio in una pentola di terracotta e fate uno strato di patate.



4 Aggiungete la cipolla e i filetti di baccalà, salate, pepate e versate un filo d'olio.







5 Unite la salsa di pomodoro a pezzettoni.



6 Finite con un ultimo strato di patate, sale, pepe, origano e olio.



7 Mettete la pentola coperta in forno preriscaldato a 160° e fate cuocere per un'ora.





8 Scoperchiate e cuocete per un'altra mezz'ora.



9 Servite nella stessa pentola dopo averlo fatto riposare e intiepidire.





Vino consigliato: Gracco di Tufo dei Feudi di S.Gregorio. **NOTE**