

SECONDI PIATTI

Polenta con umido di baccalà

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI AMMOLLO



INGREDIENTI

Baccalà
concentrato di pomodoro
odori per soffritto
1 uovo
pangrattato
olio per friggere
farina per polenta
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il baccalà salato in acqua e lasciatelo in ammollo una notte in modo che venga eliminato il sale in eccesso.

Asciugatelo e fatene dei pezzetti di medie dimensioni, passateli nell'uovo sbattuto e nel

pangrattato.

Friggeteli in una padella con abbondante olio fino a quando saranno ben dorati.

Scolateli su carta assorbente e teneteli da parte.

Nel frattempo preparate un trito per il soffritto e rosolate bene nel fondo di un tegame con poco olio.

Quando il trito inizia a prendere colore aggiungete il baccalà, il concentrato di pomodoro e un po' d'acqua, terminate la cottura facendo restringere un po' il sughetto.

Preparate una polenta con acqua poco salata, sevitela calda ed impiattate con il baccalà e il suo sugo.



