

## Baccalà in umido con patate

Scritto da Administrator

Lunedì 09 Ottobre 2017 10:49 - Ultimo aggiornamento Lunedì 09 Ottobre 2017 10:57

---



Il baccalà è il merluzzo decapitato, eviscerato, aperto nel mezzo subito dopo la pesca, disossato e messo sotto sale per il consumo a distanza. Lo stoccafisso, invece, è sempre merluzzo, ma viene essiccato, anzichè essere sottoposto a salatura.

Il baccalà in umido con patate è un secondo piatto della tradizione, uno dei grandi classici della

## Baccalà in umido con patate

Scritto da Administrator

Lunedì 09 Ottobre 2017 10:49 - Ultimo aggiornamento Lunedì 09 Ottobre 2017 10:57

---

cucina italiana.

Ingredienti per 4 persone

1 kg di baccalà bagnato

1 kg di patate

1 porro o una cipolla grande chiara

1 bottiglia di passata rustica di pomodoro italiano

Olio evo

Olio di semi di arachidi

Prezzemolo

Sale, pepe

Farina qb

Comprate il baccalà già ammollato in acqua, io comunque lo lascio ancora per un altro giorno in

## Baccalà in umido con patate

Scritto da Administrator

Lunedì 09 Ottobre 2017 10:49 - Ultimo aggiornamento Lunedì 09 Ottobre 2017 10:57

---

ammollo cambiando tre o quattro volte l'acqua in modo da dissalarlo bene.

Prendete il baccalà, togliete la pelle (se non ne siete capaci fatelo fare al vostro rivenditore) e

tagliatelo a tranci non tanto grandi, ma neanche a bocconcini. Lavateli, asciugateli, infarinateli e

scuoteteli leggermente per togliere quella in eccesso. In una padella scaldate l'olio di semi e rosolate

il pesce a fuoco vivace.

Quando i tranci saranno dorati, scolateli con un mestolo forato e sistemateli su un piatto rivestito

con carta assorbente da cucina.

In una casseruola scaldate qualche cucchiaino di olio extravergine e rosolatevi il porro (o la cipolla)

tritato finemente, finchè sarà diventato trasparente, quindi aggiungete la polpa di pomodoro,

mescolate e salate leggermente.

Proseguite la cottura a fuoco moderato per circa 15 minuti.

## Baccalà in umido con patate

Scritto da Administrator

Lunedì 09 Ottobre 2017 10:49 - Ultimo aggiornamento Lunedì 09 Ottobre 2017 10:57

---

Aggiungete le patate tagliate a dadi non piccolissimi, aggiungete il brodo vegetale caldo (io ho aggiunto solo acqua calda), coprite e cuocete per circa 15 minuti a fuoco moderato o comunque finchè le patate saranno tenere, ma senza disfarsi e il sugo addensato.

Unite i tranci di baccalà fritti al sugo preparato e finite con il prezzemolo tritato, mescolate

delicatamente, aggiustate di sale e fate cuocere per altri 5-6 minuti per amalgamare i sapori.  
Servite

caldo e...

Buon appetito!