



www.serrata.info

RICETTE

Baccalà e ppatàti - Baccalà con patate

Ingredienti:

- 1 kg. di baccalà
- una cipolla e
- una foglia di alloro
- un mazzetto di prezzemolo
- un bicchiere di passato di pomodoro
- 5 o 6 pelati
- 500 gr. di patate
- pepe rosso macinato
- un peperoncino rosso piccante.

Fai stare a bagno in acqua fredda per almeno due giorni il baccalà tagliato a pezzi. Cambia più volte l'acqua.

Fai imbiondire nell'olio la cipolla sottilmente affettata, versaci poi i pomodori passati o spezzettati, come li hai, ma preferibilmente privi di pelle e di semi. Unisci anche il prezzemolo e la foglia di alloro e fai restringere il sughetto. Aggiungi poi un po' di acqua calda e, quando bolle, disponi nel tegame i pezzi di baccalà. Lasciali cuocere lentamente e ben incoperchiati, scuotendo spesso il tegame: otterrai un sughetto cremoso ed eviterai che il baccalà attacchi al fondo del tegame stesso.

Se vuoi accompagnare con le patate il baccalà al pomodoro, devi tagliare le patate a fette spesse e rotonde e unirle di crudo nel tegame, insieme al baccalà, aggiungendovi più acqua bollente.

Così cotte le patate tendono ad ammorbidirsi troppo ed a disfarsi; se vuoi, perciò, che rimangano intere, dovrai procedere diversamente. Cuoci come indicato il baccalà, poi togliilo con un po' del suo sughetto e tienilo da parte al caldo.

Nel tegame di cottura del baccalà, dove avrai lasciato la maggior parte del sugo, aggiungi un altro poco di acqua bollente e le fette di patate. Quando saranno ben cotte, vi unirai il baccalà, facendolo cuocere per pochi minuti insieme alle patate e scuotendo spesso il tegame.