



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Baccalà alla Bersagliera



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **carta assorbente, casseruola da forno**

Ingredienti

- 800 g di baccalà già ammollato
- 500 ml di latte intero fresco
- 250 g di olive verdi snocciolate
- 1 kg di patate
- 200 g di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Baccalà alla Bersagliera

Passo 1.

Immergete il baccalà nel latte e lasciatelo riposare per un'ora, trascorso questo tempo, asciugatelo con carta assorbente tagliatelo a pezzi, infarinatelo e fatelo soffriggere in olio extravergine d'oliva per 5 minuti, aggiungete poi le patate affettate, fate cuocere altri 5 minuti, poi aggiungete anche le cipolle affettate e le olive.

Passo 2.

Fate cuocere qualche minuto e aggiungete il vino.

Passo 3.

Completate la cottura ponendo la casseruola in forno a 150 C per 15 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)