



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

## **Baccalà alla cappuccina**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pirofila con coperchio**

## **Ingredienti**

- 800 g di stoccafisso, già ammollato
- 40 g di burro
- 80 g di farina 00
- 2 cipolle
- 6 filetti di acciughe sotto sale
- 2 foglie di alloro
- 3 cucchiaini di uvetta
- 2 cucchiaini di pinoli
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Baccalà alla cappuccina**

### **Passo 1.**

Mettete in ammollo l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti.

### **Passo 2.**

Mondate le cipolle ed affettatele sottilmente, fatele risolare in una padella col burro e 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, quando la cipolla sarà appassita aggiungete il baccalà tagliato a pezzi e infarinato.

### **Passo 3.**

Aggiungete i filetti d'aggiuga lavati e diliscati, le foglie d'alloro, l'uvetta, i pinoli, un cucchiaino di zucchero, la scorza grattugiata di un limone, un pizzico di cannella e di noce moscata, aggiustate di sale e pepe.

### **Passo 4.**

Versate sul baccalà tanta acqua da coprirlo a filo, coprite la casseruola con un coperchio e fate cuocere mezz'ora.

### **Passo 5.**

Quando l'acqua sarà evaporata togliete dal fuoco aggiungete mezzo bicchiere di vino, spolverizzate col pangrattato e fate completare la cottura in forno caldo a 180 °C per 20 minuti.

### **Passo 6.**

Sfornate e servite.

## Note

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