



(<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>)