



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

## **Baccalà alla triestina**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pirofila**

### **Ingredienti**

- 700 g di baccalà già ammollato
- 800 g di patate
- 6 filetti d'acciuga sotto sale
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 80 ml di olio extravergine d'oliva
- sale

## **Preparazione Baccalà alla triestina**

### **Passo 1.**

Tagliate il baccalà a pezzi, pelate le patate e tagliatele a fette, lavate e tritate il prezzemolo, lavate e diliscate le acciughe salate.

### **Passo 2.**

Disponete in una pirofila uno strato di patate, salate poco e irrorate con un filo d'olio, aggiungete uno strato di baccalà, cospargetelo di prezzemolo e qualche pezzetto di acciuga, aggiungete un'altro strato di patate e così via fino ad esaurimento degli ingredienti.

### **Passo 3.**

Completate con uno strato di patate e un filo d'olio.

### **Passo 4.**

Cuocete in forno a 180° C per circa un'ora.

## Note

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