

[RЯ]

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

Baccalà in agrodolce



4 Persone

Secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame**

Il baccalà è un ingrediente molto utilizzato nella cucina ligure che ne è uno dei maggiori importatori dai mari del nord. In questa ricetta il baccalà viene fritto e condito con una salsa agrodolce a base di aceto, zucchero e salvia.

Ingredienti

- 1 kg di baccalà
- 20 gr di funghi secchi
- 50 gr di pinoli
- 15 gr di pomodoro concentrato
- vino bianco
- aglio
- salvia
- aceto
- zucchero
- olio extravergine d'oliva

Preparazione Baccalà in agrodolce

Passo 1.

Mettete il baccalà in ammollo per 24 ore cambiando spesso l'acqua, in alternativa utilizzate del baccalà già ammollato.

Passo 2.

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida per circa 20 minuti.

Passo 3.

Togliete la pelle al baccalà e tagliatelo in pezzi.

Passo 4.

Friggete il baccalà in olio bollente per 10/15 minuti insieme ad un trito di aglio, funghi e salvia.

Passo 5.

Aggiungete un bicchiere di vino bianco secco, due cucchiari di aceto, un cucchiaino di zucchero ed il concentrato di pomodoro.

Passo 6.

Unite i pinoli e proseguite la cottura per altri 25/30 minuti aggiungendo se necessario poca acqua.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 30/12/2019
- ✓ **Calorie:** 350 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,5 (4 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)