

[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>)