



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

Baccalà in zimino



4 Persone

Secondi Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, pentola, pirofila**

Lo Zimino è un tipico condimento della cucina ligure il cui nome deriva probabilmente dal dialetto genovese. In questa ricetta si utilizza uno zimino di verdure (bietole o spinaci) per condire il baccalà fritto.

Ingredienti

- 500 gr di baccalà
- 1 kg di bietole o spinaci
- 1 lt di latte
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- sale

Preparazione Baccalà in zimino

Passo 1.

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

Passo 2.

Lasciate riposare il baccalà in una ciotola con del latte per qualche ora.

Passo 3.

Nel frattempo pulite gli spinaci e lessateli in una pentola senza acqua.

Passo 4.

Tritate prezzemolo ed aglio ed aggiungeteli agli spinaci.

Passo 5.

Soffriggete il trito, ed aggiungete gli spinaci.

Passo 6.

Asciugate il baccalà e friggetelo nell'olio extravergine d'oliva.

Passo 7.

Stendete metà delle verdure su una pirofila, quindi il baccalà fritto e successivamente il resto delle verdure.

Passo 8.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 200° per una decina di minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 31/12/2019
- ✓ **Calorie:** 350 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,4 (5 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)