

[RЯ]

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

Baccalà a ciauredda



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 750 gr di baccalà
- cipollotti
- 2 pomodori maturi
- olio extravergine di oliva
- prezzemolo
- peperoncino
- sale

Preparazione Baccalà a ciauredda

Passo 1.

Lasciate il baccalà in ammollo per almeno 3 giorni cambiando spesso l'acqua.

Passo 2.

Fate un soffritto con i cipollotti ed unitevi i pomodori tagliati a pezzettoni.

Passo 3.

Aggiungete dell'acqua e fate cuocere per una decina di minuti.

Passo 4.

Unite quindi il baccalà, il peperoncino ed il prezzemolo tritati.

Passo 5.

Continuate la cottura aggiungendo dell'acqua calda se il brodo si asciuga troppo.

Note

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