



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

## **Baccalà alla lucana**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti + 3 giorni per l'ammollo** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 750 gr di baccalà
- peperoni sotto aceto
- olio extravergine di oliva
- sale

## **Preparazione Baccalà alla lucana**

### **Passo 1.**

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

### **Passo 2.**

Mettete il baccalà in una pentola con dell'acqua e fatelo bollire.

### **Passo 3.**

Scolatelo e tagliatelo in pezzi.

### **Passo 4.**

Tagliate a pezzetti i peperoni e fateli soffriggere nell'olio, aggiungete quindi il baccalà.

### **Passo 5.**

Continuate la cottura aggiustando eventualmente di sale.

## Note

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