



(<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>)