



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

Baccalà e peperoni



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 750 gr di baccalà
- peperoni secchi
- olio extravergine di oliva
- aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- sale

Preparazione Baccalà e peperoni

Passo 1.

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

Passo 2.

Preparate un soffritto con aglio, peperoncino e prezzemolo.

Passo 3.

Aggiungete i peperoni e quindi il baccalà tagliato a pezzetti.

Passo 4.

Completate la cottura per qualche minuto.

Note

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