



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

Baccalà marinato



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 750 gr di baccalà
- 500 gr di pomodori
- farina 0
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- zenzero
- rosmarino
- aceto

Preparazione Baccalà marinato

Passo 1.

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

Passo 2.

Tagliate a pezzetti il baccalà.

Passo 3.

Passatelo nella farina e friggetelo in un tegame.

Passo 4.

Preparate un soffritto con aglio e rosmarino, quindi aggiungete il pomodoro in pezzettoni.

Passo 5.

Fate cuocere i pomodori, quindi aggiungete il baccalà ed un bicchiere di aceto.

Passo 6.

Fate evaporare per una decina di minuti.

Passo 7.

Spolverizzate con un dello zenzero.

Note

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