



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

Baccalà con patate



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 1 Kg di baccalà
- patate
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo

Preparazione Baccalà con patate

Passo 1.

Tagliate in pezzi il baccalà.

Passo 2.

Mettetelo in una teglia insieme alle patate tagliate a dadini, all'aglio ed al prezzemolo.

Passo 3.

Bagnate con un po' d'olio.

Passo 4.

Fate cuocere in forno a 180° per un'ora circa.

Note

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