



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

Baccalà alla ghiotta



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola, padella**

Ingredienti

- 500 g di patate
- 500 g di baccalà già ammollato
- 1 cipolla
- farina 00
- concentrato di pomodoro
- uvetta
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Baccalà alla ghiotta

Passo 1.

Ponete l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti.

Passo 2.

Prendete il baccalà e tagliatelo a tocchetti, infarinatelo e friggetelo in abbondante olio bollente.

Passo 3.

Dorate bene il baccalà altrimenti resterà molle.

Passo 4.

Tagliate le patate a tocchetti.

Passo 5.

Affettate la cipolla e fatela soffriggere in un tegame, aggiungete le cipolle, le patate un po' di concentrato di pomodoro e l'uvetta.

Passo 6.

Quando le patate saranno cotte (non sfarinate), aggiungete il baccalà, lasciate tutto sul fuoco per qualche minuto e servite.

Note

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