



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

Baccalà con le patate alla Trentina



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame, una teglia da forno**

Ingredienti

- 800 di baccalà ammollato e dissalato
- 4 patate
- un sedano rapa
- una ciuffetto di prezzemolo
- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- 2 foglie di alloro spezzettate
- 6 cucchiari d'olio d'oliva
- 40 gr. di burro
- 2 cucchiari di parmigiano reggiano grattugiato
- sale
- pepe
- olio
- pangrattato

Preparazione Baccalà con le patate alla Trentina

Passo 1.

Lessare in due litri d'acqua, il baccalà per dieci minuti, scolarlo e tenere l'acqua da parte, quindi tagliarlo a pezzi pressochè uguali.

Passo 2.

Bollire in acqua salata il sedano rapa per dieci minuti e, in u'altra pentola anchele patate.

Passo 3.

Tagliare a fette il sedano rapa e le patate pelate.

Passo 4.

Ungere una casseruola (o un tegame di coccio) di olio e cospargere di pangrattato.

Passo 5.

Mettere i pezzi di baccalà in piedi nel tegame alternadoli a fette di sedano e patate, cospargere con trito di cipolla, aglio, prezzemolo e alloro, irrorare con l'olio rimasto e distribuite il burro a fiocchettini, salare e pepate.

Passo 6.

Mettete in forno a 230°, dopo un quarto d'ora, versare il brodo di cottura del baccalà, fino a coprire il tutto.

Passo 7.

Riprendere la cottura in forno spolverizzando col formaggio grattugiato.

Passo 8.

la cottura sarà ultimata quando il liquido sarà completamente assorbito.

Passo 9.

Servite nella casseruola o nel tegame di coccio.

Note

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