

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Baccalà alla napoletana

Strawberry · Monday, February 21st, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 600 gr baccalà ammollato
- 120 gr olive nere snocciolato
- 30 gr capperi
- 400 gr pomodoro ramato
- 10 gr pinoli
- 20 gr uvetta sultanina
- uno spicchio di aglio
- farina
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lavate i pomodori, sbollentateli, scolateli e togliete la pelle e i semi, riducete a pezzetti la polpa di pomodoro. In una padella versate un filo di olio e lo spicchio di aglio, quando è dorato toglietelo e aggiungete la polpa di pomodoro, fate cuocere per alcuni minuti, poi aggiungete i pinoli, l'uva sultanina, i capperi, le olive, salate, pepate, coprite e fate cuocere per circa 20 minuti. Pulite il baccalà e riducetelo a pezzi, infarinatelo, friggetelo nell'olio caldo e passatelo su carta assorbente da cucina. Mettete il baccalà in un tegame da forno, versateci sopra il sugo e mettete in forno a 180° per 15 minuti. Disponete il baccalà su di un piatto da portata e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Monday, February 21st, 2011 at 6:29 pm and is filed under [Italiane](#), [Napoletane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

