

BACCALÀ ALLA MIGLIANICHESE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (8 cucchiaini)
- aglio
- sale
- vino bianco (65ml)
- baccalà secco (800gr)
- prezzemolo
- peperoni (200gr)
- 2 cipolle
- 1 uovo
- uvetta (30gr)
- pinoli (15gr)
- passata di pomodori (1000gr)
- pane raffermo (40gr)
- pepe nero
- noci sgusciate (30gr)

Come si prepara

Mettere a bagno in acqua fredda un baccalà intero per 3 giorni e privarlo di tutte le sue spine.

Bagnare la mollica di pane raffermo nell'acqua, strizzarla, unire le noci tritate, l'uvetta, fatta rinvenire in acqua, 1 spicchio d'aglio e del prezzemolo tritati, l'uovo e un pizzico di sale e di pepe.

Mescolare bene tutti gli ingredienti, stendere questa farcia sul pesce in maniera uniforme e chiuderlo con dei pezzetti di spago sottile, legandoli uno per uno verso l'alto, partendo dalla coda.

In un tegame da forno soffriggere in un filo d'olio le cipolle affettate sottili e sfumarle con il vino bianco.

Una volta appassite le cipolle, aggiungere il baccalà e, senza girarlo, versarci sopra l'olio bollente del fondo di cottura.

Passare il tegame in forno a 200 gradi per 40 minuti, aggiungendo la passata di pomodoro e un peperone tagliato a listarelle.



Affettare il baccalà e servirlo su un piatto guarnito con la sua salsa calda.

Difficoltà: 3

Gradimento: 3

Tags

pesce, stoccafisso, baccalà, Baccalà alla miglianichese