

# Baccalà con patate e olive

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



## Informazioni Generali



Preparazione:  
15 min



Cottura:  
40 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:  
Medio



Difficoltà:  
Molto Bassa

Nota Aggiuntiva: + 2 giorni di ammollo

Il baccalà con patate e olive è un secondo piatto rustico preparato in diverse regioni d'Italia con piccole varianti di luogo in luogo.

Lo spiccato sapore del baccalà viene attenuato ed ingentilito dalle patate, con le quali forma una pietanza davvero appetitosa, resa ancora più ricca dalla presenza di olive nere. Un secondo piatto saporito e senza eccessive calorie.



## Ingredienti

» Alloro 3-4 foglie	» Olio di oliva extravergine 5 cucchiari
» Brodo vegetale o fumetto 1 lt circa	» Olive nere 200 gr
» Cipolle 1	» Patate medie 6
» Farina q.b.	» Pepe macinato q.b.
» Merluzzo baccalà già dissalato 800 gr	» Sale q.b.

## Preparazione



In primo luogo dovrete sciacquare per bene il baccalà per togliere il sale in eccesso e poi metterlo a bagno nell'acqua fredda per almeno 2 giorni cambiando l'acqua di ammollo ogni 6-8 ore. Passati i due giorni, scolate per bene il baccalà, tamponatelo con un panno pulito, tagliatelo a quadrotti (o rettangoli) e, con una pinzetta, togliete tutte le lisce. Infarinate per bene i pezzi di baccalà (1). In un tegame basso e largo ponete l'olio e la cipolla tritata, che farete imbiondire; aggiungete il baccalà infarinato (2) e lasciate che rosoli su entrambi i lati per circa 20 minuti a fuoco dolce (3).



Nel frattempo sbucciate e tagliate le patate a fette dello spessore di circa 1 cm (o, se preferite, a spicchi). Prendete un tegame capiente da poter contenere sia il baccalà che le patate, quindi aggiungete 3 mestoli di brodo (4) e le fette di patate (5), quindi copritele con un coperchio (6) e attendete il bollore.



Versate sulle patate il baccalà rosolato (7), assieme al proprio fondo di cottura, aggiungete le foglie di alloro (8), le olive nere (9) e il sale. Lasciate cuocere per altri 15-20 minuti aggiungendo altro brodo quando necessario; tenete in considerazione che la pietanza non deve asciugare completamente, ma al contrario, dovrà rimanere "in umido". Una volta spento il fuoco, pepate e quindi servite.

## Consiglio

Una delle varianti più diffuse, consiste nell'aggiungere del pomodoro (pelato o passata) alla preparazione, nel momento in cui si uniscono le patate al baccalà e agli altri ingredienti.