



Baccalà alla napoletana - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Secondi piatti - pesce - olive nere

Ingredienti

Baccalà ammollato (i poveri usavano le parti meno care, quelle spinose; i ricchi si potevano permettere il filetto)

Pelati, capperi, olive nere di gaeta
prezzemolo e maggiorana

Preparazione

Scolare, infarinare e friggere i pezzi di baccalà.

Preparare un sughetto facendo soffriggere aglio nell'olio, aggiungendo pelati, prezzemolo olive e capperi.

Far bollire per 15 minuti, poi aggiungere il baccalà, 3 minuti di bollire, poi spegnere e lasciare insaporire.

Io ho apportato una variante: metto il baccalà in una pirofila, vi verso su il sughetto, aggiungo maggiorana e passo in forno a 200 per 15 minuti

Questa immagine si riferisce al piatto non ancora passato al forno, cosa che farò al momento della cena

