

Baccalà con olive e capperi *(Secondi a base di pesce)*



Preparazione

Mettete in una padella le acciughe e la cipolla a filetti sottili assieme a un cucchiaio di olio extravergine di oliva. Quando la cipolla è completamente appassita e le acciughe sono disciolte, mescolate bene con un cucchiaio di legno ed aggiungete i pezzi di baccalà. Lasciate insaporire 5 minuti per parte. Versate un bicchiere abbondante di vino bianco secco, dunque togliete il baccalà dalla padella e tenetelo in caldo. Aggiungete i capperi, le olive nere e il prezzemolo. Fate ridurre ed insaporire il sughetto, dunque servite il baccalà ben irrorato con esso.

Consigli

Se in cucina non sapete rinunciare ad un pò di colore, sentitevi liberi di aggiungere a questa ricetta qualche pomodorino tagliato in quarti.

Curiosità

Il baccalà prende il nome di merluzzo se conservato sotto sale; se conservato per essiccazione, invece, esso viene chiamato stoccafisso.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Baccalà 500 grammi (surgelato o precedentemente ammollato in acqua)

Cipolle (un quarto di cipolla bianca)

Acciughe (qualche filetto di acciuga sott'olio)

Olive nere (due cucchiai di olive nere tipo celline)

Capperi (un cucchiaio di capperi sott'aceto)

Prezzemolo (un ciuffetto di prezzemolo fresco)

Vino bianco (mezzo bicchiere di vino bianco)