



RICETTA: BACCALÀ AL FORNO CON PATATE E OLIVE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di baccalà già ammolato
- 800 g di patate
- 400 g di pomodori
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 cipolla
- 3 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di origano
- 12 olive nere
- pepe nero
- 9 cucchiai di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Pela e taglia a spicchi le patate (1), fai la cipolla (2) a fettine e trita l'aglio (3).



Mescola tutto aggiungendo rosmarino, prezzemolo, una spolverata di pepe e l'olio (4). A questo punto aggiungi nella teglia i pezzi di baccalà (5) e cospargi con i pomodori tagliati a pezzetti (6).



Diluisi in 300 ml d'acqua calda il concentrato di pomodoro (7) e versalo nella teglia (8). Cospargi tutto con l'origano e metti nel forno già caldo a 180 (9).



Lascia cuocere per un'ora . Bagna spesso il baccalà con il sugo (10).Togli la teglia dal forno e aggiungi le olive (11): per essere pronto il baccalà deve cuocere ancora mezz'ora. Per essere sicura che il risultato finale non sia troppo asciutto, durante quest'ultima fase della cottura puoi aggiungere un po' d'acqua calda. Servi il pesce molto caldo, con una spolverata di prezzemolo (12).