Baccalà con le patate

Categoria : Secondo
Pubblicato da D.N. in 23/5/2011

Baccalà con le patate - Ingredienti per 4 persone: 600 gr. di baccalà - 4 patate grosse - 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere olio d'oliva - 1 ciuffo di prezzemolo tritato - 3-4 cucchiai di salsa di pomodoro - 1 bicchiere di latte - 50 gr. di burro - sale e pepe.

E' una ricetta del veneto in cui il sapore delle patate viene esaltato dall'aroma del sugo del baccalà.

In una casseruola sciogliete il burro con l'olio, versatevi il baccalà già ammollato e tagliato grossolanamente a pezzi, a

Unite la salsa di pomodoro e il latte continuando a cuocere a fuoco debole per circa un'ora.

A metà cottura versate le patate tagliate a dadi piuttosto grossi. Servite ben caldo, e volendo accompagnandolo con u

Ingredienti per 4 persone: 600 gr. di baccalà - 4 patate grosse - 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere olio d'oliva - 1 ciuffo d