

Baccalà alla livornese

Categoria : Secondo

Pubblicato da [G.P.](#) in 18/12/2010

Ingredienti per 4 persone: - 800 gr di baccalà ammollato - 6 cucchiaini di olio - 400 gr di pomodoro - olio extravergine d'oliva

Baccalà alla livornese

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr di baccalà ammollato**
- 6 cucchiaini di olio**
- 400 gr di pomodoro**
- olio extravergine d'oliva**

- aglio

- prezzemolo

- pepe

- farina

Il baccalà va ripulito bene levandogli le lische. Tagliatelo a cubetti di circa 5x5 cm. Fatto questo lavatelo, strizzatelo e asciugatelo.

Infarinate leggermente i cubetti e metteteli a dorare in una teglia con l'olio. (fate dorare tutti i lati)

A questo punto versate del pomodoro ed un pizzico di pepe nero.

Si fa cuocere per alcuni minuti, all'occorrenza si può aggiungere un pò di sale.

Per finire si prepara un battutino di aglio e prezzemolo, lo si sparge sul baccalà e si fa cuocere ancora pochi attimi.