

## **Baccalà al forno alla monticiana - Tempo 75 min - Difficoltà Difficile - Cottura Al forno**

**Categoria : Secondo**

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

**Categoria Secondo - Tempo 75 min - Difficoltà Difficile - Cottura Al forno - Fonte La cucina regionale italiana del 2010 - Baccalà al forno alla monticiana**

Baccalà al forno alla monticiana

■ Categoria Secondo ■  
■ Nazionale (Cazio) ■  
■ Fonte La cucina regionale italiana del 2010 ■

### Ingredienti

- >Aglio 2 spicchio
- >Baccala' secco 800 gr
- >Olio di oliva extravergine 1/2 dl
- >Pomodori maturi 500 gr
- >Prezzemolo
- >Sale
- >Vino bianco 1 dl
- >Pepe nero in grani 5 numero

### Preparazione

#### **Preparazione**

50 minuti + 12 ore di ammollo del baccalà

#### ingredienti

800 g di baccalà

0,5 dl di olio extravergine d'oliva

500 g di pomodori maturi

2 spicchi d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo

5 grani di pepe nero

1 dl di vino bianco secco

sale

vini consigliati

Frascati Superiore (bianco)

Vernaccia di San Gimignano Riserva (bianco)

Pulite con cura il baccalà, spinatelo, tagliatelo in grossi pezzi da porzione e sciacquate ognuno di essi sotto l'acqua corrente, quindi immergeteli in una bacinella di acqua fredda e lasciateli dissalare per 12 ore. Trascorso questo

tempo, scolate i pezzi di pesce, sciacquateli nuovamente sotto abbondante acqua corrente e asciugateli delicatamente con un canovaccio pulito.

Al momento della preparazione tagliate i pezzi di baccalà in cubetti di 3 cm di lato che tufferete in abbondante acqua bollente salata e farete scottare per non più di 2 minuti. Sbollentate brevemente nella stessa acqua anche i pomodori.

Preriscaldate il forno a 180 °C. Una volta scolati e fatti raffreddare, sistemate i pezzetti di baccalà in una pirofila da forno ben oliata, insieme ai pomodori precedentemente tagliati a filetti e a un pesto ottenuto con aglio, prezzemolo e 5 grani di pepe nero. Completate l'opera con il resto dell'olio versato a filo e con il vino bianco e cuocete per 20-25 minuti in forno

a 180 °C, quindi sfornate e servite il baccalà caldissimo, ben irrorato con il sughetto che si sarà formato sul fondo della teglia.