



## Tanti modi per fare baccalà in umido con le patate e le cipolline

Sonia Nisi

soffritto di cipolla sedano e carote tagliate a dadini fini, poi adagiare il baccalà già dissalato lasciarlo insaporire e sfumare col vino bianco... aggiungere le cipolline già pelate e lavate due cucchiari o tre di passata e lasciare cuocere a fuoco basso senza mai girarlo... se volete potete mettere anche un peperoncino o una macinata di pepe... io aggiungo anche patate a tocchetti e olive nere...

Anna Maria Zanotti

... a me la mamma ha suggerito di preparare il sughino al pomodoro con lo scalogno poi di aggiungere cipolline prima, patate e in ultimo il baccalà tagliato a tocchetti, infarinato e fritto!

Guido Pasini

se si frigge il baccalà il piatto viene più strutturato. La frittura del baccalà a fuoco molto vivace è lunga perché il baccalà contiene molta acqua; solo quando i tocchetti del pesce risultano ben arrostiti e croccanti si uniscono al sugo in precedenza preparato – come da ricetta di Anna Maria Zanotti.

Eugenio Arcangeli

io metto in una pentola aglio tritato finemente faccio soffriggere, poi verso concentrato di pomodoro,

acqua abbondante, verso i tocchetti di patate e cipolline, le faccio bollire per venti min circa. In una teglia capiente poso il baccalà a pezzi e verso le patate e la cipolle negli spazi liberi e anche il sugo, poi inforno per cuocere il tutto, a fine cottura una spolverata di prezzemolo, servire caldo con pane abbrustolito.

Carla Nicoletti

Un altro modo di cucinare il baccalà. Con i ritagli e le parti meno nobili, con aggiunta di aglio, prezzemolo, un uovo, si fanno delle polpettine si passano nella farina nell'uovo e poi pane grattugiato, si friggono con olio di arachidi. Contorno a piacere.

Franca Serra

la cuoca del ristorante dove lavoro io fa il soffritto con sedano carote e cipolla, poi fa rosolare il baccalà sfumandolo con il vino bianco... mette un po' di salsa di pomodoro poi i cipollotti. E per ultimo le patate a tocchi un po' grossolane... un pizzico di peperoncino... e le viene un baccalà super top.

Novella Pascali

infarino i tocchetti del baccalà e li faccio dorare nel tegame con olio. Li levo, li metto da parte e in quell'olio metto patate, pomodorini e cipolline, sale e pepe quanto basta. Faccio cuocere con coperchio. Verso fine cottura aggiungo i tocchetti del baccalà e termino cottura.

Giuliana Petrucci

io lo faccio al forno a strati, 1° alloro... 2° patate tagliate a rondelle... condite con pangrattato, olio, sale e aglio, 3° filetto di baccalà condito come patate, 4° coprire con patate... inforno 40 minuti a 200° Buon appetito...

Marcella Battolla

io lo preferisco leggermente rosato: olio e cipolline, portate a 3/4 di cottura. Le toglie e lo stesso tempo per patate a tocchetti, quindi aggiungi cipolline, baccalà a tranci e qualche pomodorino. Terminare la cottura e... pulizia tegame assicurata!

Donatella Carichini

è buono anche sulla graticola, si mette in un padellone a pezzi un po' grossolani, aglio rosmarino e olio, si lascia riposare per un'oretta circa e poi sulla graticola, viene buonissimo.

Carla Bruschi

metto le olive nere le cuocio a parte e le aggiungo al baccalà due minuti prima di servire... altrimenti il baccalà si colora tutto di rosso... tanta cipolla, io non frizzo il baccalà e uso i pomodorini pendolini!

Ph: [ilculinario.blogspot.it](http://ilculinario.blogspot.it)

Buon appetito dai membri di Sei di Rimini se...

[Read More](#)

---