

# Baccalà con patate e pomodori



**Autore:** Marisa

**Categoria:** Pesce

**Difficoltà:** Facile

**Persone:** 4

**Tempo di preparazione:** 20min

**Tempo di cottura:** 45min

**Stagione:** Autunno



## Ingredienti

- 600g. di baccalà ammollato
- 500g. di patate
- 4 pomodori medi maturi
- 1 cipolla a fette
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- sale q.b.

## Preparazione

Lavare ed asciugare il baccalà e togliere la pelle. Scaldare l'olio in un tegame antiaderente largo e rosolare la cipolla ed il baccalà per circa 5 minuti per parte. Togliere il pesce e mettere le patate a pezzetti nel tegame a cuocere per circa 10 minuti. Unire il baccalà ed i pomodori a fette e se è il caso aggiungere un poco di sale. Cuocere il tutto per 25 minuti a fiamma bassa e a fine cottura spolverare con del prezzemolo fresco.