

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.