



BACCALA' AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- Baccalà ammollato: 600gr
- 600 gr di patate
- 3 o 4 pomodorini
- pangrattato
- olio d'oliva
- olive nere, prezzemolo, sale q.b.

Tagliate il baccalà a pezzi ed eliminate eventuali lische, sciacquate e scolate per bene. Pelate le patate, lavatele e tagliatele a fette non troppo spesse, una volta pronte conservatele in una terrina piena d'acqua per evitare che possano annerirsi. Ungete leggermente una teglia da forno e cospargetela con uno strato di pangrattato, quindi disponete uno strato di patate, condite con un pizzico di sale. Adesso formate uno strato con il baccalà. Lavate i pomodori, eliminate i semi e tagliateli a filetti, quindi disponete i filetti di pomodori sul baccalà, aggiungete le olive nere e un po' di prezzemolo tagliato. Condite con un filo d'olio, del sale. Continuate ad alternare gli strati fin quando non esaurirete gli ingredienti. Cospargete l'ultimo strato con abbondante pangrattato versate un goccio d'olio e mettete la teglia in forno a temperatura media. Lasciate cuocere per circa 30-35 minuti, prima di uscire dal forno assicuratevi che sia tutto ben cotto. Servite in tavola ancora caldo. Questo piatto può essere fatto anche senza le patate e con lo stesso procedimento a strati e cotto in un recipiente di terracotta con coperchio di ferro e messo su un treppiedi con la brace del camino sotto il recipiente di terracotta e sopra il coperchio.



BACCALA' FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- Baccalà ammollato: 800gr
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di farina
- latte o birra
- olio d'oliva
- 1 limone

Mettere in ammollo il baccalà per 3 o 4 giorni. Una volta ammollato togliete pelle e lische, poi tagliatelo a pezzetti. Sbattete l'uovo in una ciotola, incorporatevi la farina, mescolatela al latte o birra sufficiente a ottenere una pastella di giusta densità. Immergete i pezzi di stoccafisso nella pastella, friggeteli in olio bollente e fateli scolare su un foglio di carta assorbente da cucina. Sistemate queste frittelle su un piatto da portata, salateli e serviteli con alcuni spicchi di limone.