

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla napoletana

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Baccalà ammollato	800 g
Peperoni	650 g
Pomodori maturi	500 g
Cipolle grandi	2
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Peperoncino	
Farina	
Olio d'oliva	
Sale	

Preparazione

- 1 Raschiate la pelle del baccalà, quindi riducetelo a pezzetti di circa 4 cm di lato, eliminando tutte le lisce. Sciacquateli e asciugateli bene.
- 2 Passate i pezzi di pesce nella farina, quindi friggeteli in abbondante olio; via via che saranno cotti, metteteli a sgocciolare su carta bianca da cucina.
- 3 Bruciacchiate la pelle dei peperoni, poi toglietela. Mondateli, lavateli e tagliateli a strisce.
- 4 Versate in un largo tegame l'olio usato per friggere, calcolandone 100 g (eventualmente, aggiungetene di fresco) e fatevi appassire dolcemente le cipolle, affettate.
- 5 Sbollentate, sbucciate, private dei semi e tagliate a dadini i pomodori, quindi uniteli alla cipolla. Salate e cuocete finché i pomodori avranno perduto tutta l'acqua.
- 6 Unite allora i peperoni, una cucchiaia di prezzemolo tritato e un peperoncino. Lasciateli ammorbidire, quindi unite i pezzi di baccalà fritto; coperkiate e cuocete a fiamma bassa per altri 10 minuti circa.