

SECONDI DI PESCE

Baccalà con uova

Origine: Brasile

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

1 h

Ingredienti per 4 persone

Baccalà già bagnato	600 g
Cipolla	1
Aglione	2 spicchi
Peperone	1
Pomodori	2
Patate	2
Uova	4
Coriandolo	alcuni rametti
Olio d'oliva	6 cucchiari

Preparazione

- 1 Lasciate il baccalà per un paio di ore sotto l'acqua corrente, quindi lessatelo per 10 minuti in acqua non salata. Quando è freddo, riducetelo a pezzetti avendo cura di eliminare tutta la pelle e le lische.
- 2 Sbucciate le patate e tagliatele a dadi. Lessatele per 10 minuti in acqua salata e scolatele.
- 3 In una padella antiaderente, fate soffriggere la cipolla sminuzzata con 5 cucchiari d'olio d'oliva e, quando è appassita, unitevi i pezzi di baccalà.
- 4 Lasciate insaporire tutto per qualche minuto, poi unite i pomodori, il peperone e l'aglio tritati.
- 5 Coprite la padella e lasciate cuocere per 20 minuti, poi unite le patate, il coriandolo tagliuzzato e, se necessario, un pizzico di sale.
- 6 Proseguite la cottura per altri 10 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire la preparazione. Sbattete le uova e mescolatele al contenuto della padella.
- 7 Ungete con l'olio rimasto una pirofila e versatevi il composto. Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti circa fino a quando la superficie sarà diventata dorata.

Servite lo sfornato caldo oppure tiepido.