

SECONDI DI PESCE

Baccalà, patate e cozze

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cozze	1000 g
Baccalà	600 g
Patate	6
Cipolle	2
Pomodorini	600 g
Aglio	2 spicchi
Vino bianco	1 bicchiere
Limone	1
Pangrattato	3 cucchiari
Formaggio parmigiano	3 cucchiari
Origano	
Olio d'oliva	
Sale	

Preparazione

- 1 Lasciare il baccalà a bagno per 24 ore. Pulire le cozze e farle aprire in un tegame in cui si è fatto imbiondire 1 spicchio d'aglio. Dopo 5 minuti versare il vino, farlo evaporare e spegnere.
- 2 Affettare le patate e le cipolle molto sottili e condire con olio, sale e origano.
- 3 Lessare il baccalà con il limone tagliato a metà, farlo freddare, metterlo in una zuppiera e condirlo con sale, olio, origano e 500 g di pomodorini.
- 4 Ungere una teglia con i bordi alti, spaccare qualche pomodorino e metterlo sul fondo, poi fare uno strato di patate e cipolle, uno di cozze, uno di baccalà e chiudere con lo strato di patate e cipolle, gli ultimi pomodorini e poco olio.
- 5 Infine coprire con parmigiano e pangrattato, precedentemente mischiati, e infornare a 200 gradi per 1 ora circa.