

Baccalà agrodolce alla ligure

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



Informazioni Generali

Preparazione: 45 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Il baccalà agrodolce alla ligure è un secondo piatto tipico della Liguria che viene preparato in prima battuta infarinando e friggendo il baccalà tagliato a pezzi; successivamente verrà insaporito stufandolo per qualche minuto in un preparato agrodolce composto da vino bianco, aceto, zucchero, aglio e salvia.



Ingredienti

>> Aceto di vino bianco 1 cucchiaio	>> Farina 2-3 cucchiari	>> Salvia 2-3 foglie	>> Zucchero 20 gr
>> Aglio 2 spicchi	>> Merluzzo baccalà 500 gr	>> Vino bianco 1 bicchiere	

...per friggere

>> Olio di oliva q.b.

Preparazione



Dissalate il baccalà sciacquandolo sotto l'acqua corrente, poi mettetelo a bagno in acqua fredda per due giorni, cambiando l'acqua almeno un paio di volte al giorno. Trascorsi i due giorni, asciugate il baccalà, tagliatelo a pezzi e infarinateli bene (1-2) e frigeteli, pochi per volta, in abbondante olio di oliva, distanziandoli bene tra di essi e soffermandovi almeno 4 minuti per parte. (3)

Quando i pezzi di baccalà saranno cotti, estrateli dall'olio e metteteli a sgocciolare su della carta assorbente da cucina.



In un tegame a parte ponete il vino bianco, l'aglio tagliato a fettine, lo zucchero, l'aceto e le foglie di salvia (4); portate a bollore, poi aggiungete il baccalà (5) e fatelo cuocere per circa 5 minuti a fuoco allegro rigirando i pezzetti per farli ben insaporire. Spegnete il fuoco, disponete il baccalà sui piatti da portata e servite ben caldo. (6)