

# Baccalà in teglia con patate, una ricetta siciliana che conquista grandi e piccini

**Autore:** Redazione

**Data:** 13 Marzo 2025



Il **baccalà in teglia** è una preparazione semplice e gustosa, una ricetta che unisce ingredienti accessibili e li combina insieme, per un risultato che conquista grandi e piccini. A presentarlo in tv, sono stati i monaci dell'**Abbazia di San Martino delle Scale**, durante una puntata de Le Ricette del Convento di Food Network. Don Anselmo ha raccontato che il baccalà è tradizionalmente legato al [tempo della Quaresima](#) e che prima presso la loro abbazia si era soliti farlo sempre per il Venerdì Santo.

Di fatto, è un **pesce umile**, che si addice a un tempo di **penitenza** e **purificazione**. Insieme al merluzzo, è molto utilizzato anche per le preparazioni per i bambini, perché è molto versatile in cucina. Il baccalà in teglia è molto comodo, perché avviene tutto in un'unica cottura e si può anche preparare il giorno prima: sono davvero tanti i pregi di questa ricetta, quindi non indugiamo oltre e prepariamola insieme.

## Ingredienti e procedimento

- Baccalà dissalato, 1 kg

- Patate, 500g
- Cipolla, 1
- Spicchi d'aglio, 3
- Pangrattato, 100 g
- Semi di finocchio, 1 cucchiaio
- Prezzemolo
- Olio, sale e pepe

Per fare il vostro baccalà in teglia, per prima cosa dedicatevi alle patate e alla cipolla. Pelate le patate e tagliatele a tocchetti non troppo piccoli, quindi affettate la cipolla. Unite la cipolla al prezzemolo per fare un trito. Prendete la vostra teglia e versatevi un **abbondante giro d'olio**, quindi adagiate il baccalà e coprite con il trito di cipolla e prezzemolo, unite anche le patate e gli spicchi d'aglio interi, li avrete solo pelati. In ultimo, **aggiungete i semi di finocchio** e la mollica e completate con sale e pepe.

Mescolate bene gli ingredienti, in modo che tutto prenda sapore, l'effetto sarà simile a quello di una **panatura**. Infornate per 180°C per 30 minuti. Sfornate e servite: buon appetito! Di seguito trovate la videoricetta. Se la ricetta vi è piaciuta, vi consigliamo di provare anche [questi calamari ripieni](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/baccala-teglie-ricette-convento/>

Generato il 23/03/2025