Baccalà alla ghiotta di Mimma Morana

Autore: Staff Siciliafan

Data: 23 Settembre 2015

01

Da: Pasticci & Pasticcini di Mimma Morana

*Il **Baccalà** è un alimento comune in qualsiasi parte d'Italia.*
Gustoso, nutriente e versatile, si trova sia secco e salato, quindi da ammollare in acqua per qualche giorno, sia già dissalato, fratello
*del **Pesce Stocco** , sempre Merluzzo, ma essiccato al sole.*
Dà vita a piatti gustosissimi e rappresenta una valida soluzione quando, a causa del mal tempo, non si trova pesce fresco nei mercati e non si vuole ripiegare su quello surgelato.
*A **Lisbona**, dove il **Baccalà** è il piatto nazionale e si vantano di saperlo cucinare in**365 modi diversi**, uno per ogni giorno dell'anno, anche bisestile, e quando abbiamo visitato questa magnifica*

*e luminosa città, io e il mio **Doppio**, non abbiamo perso l'occasione per gustarlo ogni sera, ogni volta diverso, nei tipici ristoranti del centro storico .*
*A Palermo è tradizionale preparare il **"BACCALA' ALLA GHIOTTA "** per **la festa dell'Immacolata, l'8 dicembre** ma è una pietanza gradita durante tutto l'anno.*
Naturalmente è buonissimo anche , semplicemente, infarinato e fritto, a polpette con contorno di fagioli neri, ecc.
Io lo cucino, rigorosamente, nel coccio, perchè tutto il profumo e il sapore non evaporino.
Questa pietanza , completa e profumatissima, arricchita da un delizioso sughetto, si presta per intingere generose quantità di pane e richiede un buon vino, anche rosso, per essere degnamente accompagnato.

Quindi eccovi la ricetta :

Ingredienti per 4 persone:
– 1 kg di baccalà ammollato
– 1 kg di patate pelate
-300 gr. di salsa di pomodoro
– 50 gr. di olio extravergine d'oliva
– 150 gr. olive nere denocciolate
– 2 foglie d'alloro
– 2 grosse cipolle bianche
– 1 peperoncino

Procedimento:
– sciacquare bene il baccalà e metterlo da parte
– in una pentola di coccio preparare il soffritto con l'olio e le cipolle affettate
– rosolare a fuoco basso per 5 minuti
– aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere per 2 minuti
– aggiungere il baccalà e aggiustare di sale
– aggiungere le olive e le foglie d'alloro e cuocere per 2 minuti
– aggiungere le patate spezzettate e già condite con un pizzico di sale
– non mescolare e cuocere , con il coperchio, sino a che le patate saranno morbide e leggermente sfarinate
– servire caldo

Le ricette di Mimma su:

http://pasticciepasticcini-mimma.blogspot.it/

https://www.facebook.com/groups/596056093791495/?fref=ts

https://www.facebook.com/PasticciPasticciniDiMimma

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/baccala-alla-ghiotta-di-mimma-morana/

Generato il 18/11/2026