

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Baccalà della mia nonna

Per me vuol diretornare indietro nel tempo!!!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Baccalà - 500 g
- patate - 8 medie
- olio - mezzo bicchiere
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pelati - 400 g
- concentrato - 1 cucchiaino
- aceto - mezzo bicchiere (125 ml)
- zucchero - 2 cucchiaini
- sale - q.b.
- limone - 1

Preparazione

Questo piatto fa parte delle tradizioni di casa mia! Mia nonna lo chiamava baccalà in agrodolce. Comprate il baccalà e mettetelo a bagno in un capace recipiente per due giorni. Cambiate spesso l'acqua. Quando si sarà ben reidratato, fatelo cuocere in una pentola con l'acqua che bolle per almeno 25 minuti. Non aggiungete sale. Dopo questo tempo controllate la cottura e se c'è bisogno di sale. Dovrebbe essere pronto. Lasciatelo ancora nell'acqua fino a che l'acqua sarà fredda. Scolatelo e posatelo in una capace pirofila, che abbia il coperchio. Nel frattempo che il baccalà cuoce, fate bollire le patate, con la buccia in acqua salata. (nella pentola a pressione per dieci minuti dopo il fischio!) Preparate, intanto, il sugo agrodolce mettendo sul fuoco un tegame con abbondante olio. Fatelo riscaldare e aggiungete l'aglio privato del suo germoglio e il prezzemolo tritati. Fate leggermente soffriggere e aggiungete il cucchiaino di concentrato di pomodoro. Fatelo sciogliere un poco e aggiungete tutto l'aceto. Intanto passate i pelati e aggiungeteli al sugo. Aggiungete il sale, lo zucchero, mezzo bicchiere d'acqua e portate a cottura. Sbucciate le patate, fatele a tocchetti e mettetele nella pirofila con il baccalà. Versate, a questo punto, il sugo già pronto e caldo, in modo da ricoprire per bene sia le patate che il baccalà. Si mangia il giorno dopo freddo o tiepido, scaldato a bagnomaria. Se vi piace fate delle fette di limone e usatele per guarnire. Se ne fate in abbondanza, non vi preoccupate, man mano che si insaporirà sarà sempre più buono!!!

