Baccalà all’aquilana, ecco la ricetta

26 Giugno 2024



Il **baccalà all'aquilana** è un piatto tradizionale dell'Aquila . Ecco una ricetta semplice per preparare questo delizioso piatto:

Ingredienti:

- 800 g di baccalà dissalato
- 500 g di patate
- 2 cipolle
- 3 spicchi d'aglio
- 400 g di pomodori pelati
- 100 g di olive nere
- 2 cucchiai di capperi
- 1 peperoncino
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Prezzemolo tritato q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione:

1. **Preparazione del Baccalà**: Se il baccalà non è già dissalato, immergilo in acqua fredda per almeno 24 ore, cambiando l'acqua diverse volte.
2. **Preparazione degli Ingredienti**:
    - Sbuccia le patate e tagliale a fette non troppo sottili.
    - Affetta le cipolle.
    - Sbuccia e trita gli spicchi d'aglio.
    - Scola i capperi.
3. **Cottura**:
    - In una casseruola capiente, versa un generoso filo d'olio extravergine d'oliva e fai soffriggere le cipolle affettate, l'aglio tritato e il peperoncino.
    - Aggiungi i pomodori pelati e schiacciali leggermente con una forchetta. Lascia cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio.
    - Unisci le patate e mescola bene. Aggiungi un po' d'acqua se necessario, per evitare che si attacchino.
    - Dopo circa 10 minuti, aggiungi il baccalà tagliato a pezzi, le olive nere e i capperi. Aggiusta di sale e pepe.
    - Copri e lascia cuocere a fuoco lento per circa 30-40 minuti, finché le patate non saranno tenere e il baccalà ben cotto.
4. **Servire**: Una volta pronto, spolvera con prezzemolo tritato fresco e servi il baccalà all'aquilana caldo, accompagnato da un buon pane casereccio.

Buon appetito!