

BACCALÀ ALLA FIORENTINA



Nella [cucina toscana dell'entroterra](#) è veramente difficile trovare piatti a base di pesce. C'è un'unica eccezione, quella del baccalà, spesso preparato il venerdì in cui si tende a mangiare di magro. Questa ricetta appartiene alla tradizione fiorentina: il baccalà prima viene fritto e successivamente ripassato nel pomodoro. Nella versione livornese, invece, il baccalà non viene fritto ma stufato in un fondo di cipolla bianca, per essere poi sfumato col vinsanto.

Facile 45' Secondo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- 500 gr Baccalà, già ammollato
- 3 cucchiari Farina
- q.b. Olio extra vergine di oliva
- 2 Patate
- q.b. Pepe nero macinato fresco
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Per questa ricetta il baccalà deve essere già ammollato. Tagliatelo a pezzi di circa 5 cm e rimuovete le lisce più grandi. Asciugate bene con la carta da cucina e poi passate nella farina.
2. Sbucciate le patate e tagliatele a fette sottili, di circa 3-5 mm. Passate nella farina anche le patate.
3. Versate un po' d'olio sul fondo di una padella molto capiente, scaldatelo e poi fate friggere i pezzi di baccalà da ogni lato, finché non sono dorati. Spostateli in un piatto.
4. Passate ora a friggere le patate fino a che non sono dorate e riponetele in un piatto.
5. Scartate l'olio usato e versate due cucchiari di olio in padella, aggiungete la polpa fine De Rica e uno spicchio d'aglio.
6. Fate cuocere a fuoco basso, aggiustate di pepe e lasciate cuocere per circa 5 minuti. Evitate di salate perché il baccalà sarà molto salato, quindi meglio aspettare il termine della cottura.
7. Disponete il baccalà e le patate nella salsa di pomodoro. Rimettete sul fuoco basso e lasciate cuocere circa 5-10 minuti, in modo che tutti i sapori si amalgamino. Prima di servire aggiustate di sale, se necessario.