

## 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.