

## **Baccalà al forno con i peperoni**

**Categoria : Secondo**

**Publicato da [Ignazia Tinti](#) in 18/12/2010**

**Ingredienti per 4 persone:** - 500 gr. di baccalà ammollato - 1 peperone grosso - 2 pomodori grossi e maturi - 3 spicchi d'aglio - prezzemolo - 1 foglia d'alloro - 1/2 cucchiaino di cannella - **Baccalà al forno con i peperoni**



**Ingredienti per 4 persone:**

-500 gr. di baccalà ammollato

-1 peperone grosso

-2 pomodori grossi e maturi

-3 spicchi d'aglio

-prezzemolo

-1 foglia d'alloro

-1/2 cucchiaino di cannella

-1 cucchiaio di zucchero

farina

-1 bicchiere vino bianco

-6 cucchiari di olio d'oliva

-sale e pepe bianco in grani

-1/2 cucchiaino di peperoncino

Scolate il baccalà, asciugatelo con carta assorbente, pulitelo e tagliatelo in otto pezzi più o meno uguali; infarinateli e frigeteli in olio bollente finché saranno leggermente dorati.

Sistematate i pezzi di baccalà in un tegame che li contenga in un solo strato. Tritate finemente l'aglio e unitene metà all'olio di frittura, fate dorare il trito a calore medio, quindi aggiungete anche il peperoncino, l'alloro e i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a dadini; lasciate cuocere ancora per far asciugare il sugo quindi salate, unite lo zucchero e aromatizzate con la cannella e un po' di pepe macinato al momento; unite anche il vino e fatelo evaporare, poi versate la salsa sul baccalà. Fate arrostitire il peperone mondato, spellato e tagliato a strisce larghe circa un centimetro; sistematele sul baccalà, spolverate con l'aglio rimanente e con un ciuffo di prezzemolo tritato finemente, spruzzate con un pò d'olio e mettete il tegame nel forno preriscaldato a calore medio.

Terminate la cottura dei baccalà in modo che possa anche prendere il sapore della salsa (ci vorranno circa 15 minuti), poi alzate la temperatura in modo che si formi una crosticina superficiale.

Servite subito utilizzando il tegame come piatto da portata.