

## **Baccalà con le patate**

**Categoria : Secondo**

**Publicato da [D.N.](#) in 23/5/2011**

**Baccalà con le patate** - Ingredienti per 4 persone: 600 gr. di baccalà - 4 patate grosse - 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere olio d'oliva - 1 ciuffo di prezzemolo tritato - 3-4 cucchiari di salsa di pomodoro - 1 bicchiere di latte - 50 gr. di burro - sale e pepe.



E' una ricetta del veneto in cui il sapore delle patate viene esaltato dall'aroma del sugo del baccalà.

In una casseruola sciogliete il burro con l'olio, versatevi il baccalà già ammollato e tagliato grossolanamente a pezzi, a

Unite la salsa di pomodoro e il latte continuando a cuocere a fuoco debole per circa un'ora.

A metà cottura versate le patate tagliate a dadi piuttosto grossi. Servite ben caldo, e volendo accompagnandolo con u

**Baccalà con le patate -**

Ingredienti per 4 persone: 600 gr. di baccalà - 4 patate grosse - 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere olio d'oliva - 1 ciuffo c