

**Baccalà alle melanzane**

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 25/11/2008

**Ingredienti per 6 persone: 800 gr.di baccalà tenuto bagno - 2 belle melanzane - 300 gr. di pomodori**

**Baccalà alle melanzane**

**Ingredienti per 6 persone:**

**-800 gr.di baccalà tenuto bagno**

**-2 belle melanzane**

**-2 cipolle**

**-300 gr. di pomodori**

**-prezzemolo**

**-olio d'oliva**

**-farina**

**-sale**

**-pepe.**

**Lessare il baccalà per pochi minuti in acqua bollente. Tagliarlo a pezzi di 50 gr. l'uno. Lasciate le melanzane, tagliate a dadini con tutta a buccia, a mollo in acqua salata per un'oretta circa. Poi vanno asciugate, infarinate e fritte in abbondante olio bollente. Passatele poi su della carta assorbente, e salatele leggermente. A questo punto, scaldate in tegame altro olio, con la cipolla tritata e unite i pomodori tagliati a filetti con una manciata di prezzemolo. Date qualche rigirata, aggiustate di sale e pepe, unendo alle melanzane i pezzi di baccalà. Portare a termine la cottura in modo che tutto legghi e insaporisca, rigirando ogni tanto.**