

Baccalà arrancato



Un secondo piatto da re in cui il protagonista è il baccalà abbinato a noci, olive taggiasche, uva sultanina e pomodori secchi. Ogni occasione è davvero speciale con questa ricetta.

Il baccalà arrancato o arracanato è un'istituzione del periodo natalizio in Molise: merito della invitante gratinatura e della combinazione con noci, uva sultanina, olive e pomodori. Qui viene reinterpretato in una chiave leggermente diversa con la scelta del **pane integrale** e dei **pomodori secchi**. Inoltre, questa ricetta qui viene proposta

senza sale: il gusto è in ogni caso assicurato grazie alla perfetta armonia tra gli ingredienti.

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Preparazione: 15 min. + 12 ore per l'ammollo del baccalà + 45 min. di cottura

Ingredienti

(per 4 persone)

500 g di baccalà dissalato

250 g di mollica di pane integrale

200 g di gherigli di noci sgusciate Bio, Logico Despar

100 g di olive taggiasche Despar Premium

50 g di uva sultanina Bio, Logico Despar

10 pomodori secchi Despar Premium

mezzo bicchiere di vino bianco secco Despar

1 spicchio di aglio

un ciuffo di prezzemolo

100 g di olio extra vergine di oliva Toscano I.G.P. Despar Premium

un pizzico di pepe

Procedimento

1. Metti il baccalà in ammollo in abbondante acqua per almeno 12 ore.
2. Trascorso il tempo, taglialo a pezzi di circa 5 cm di lato e posizionalo in una teglia ricoperta di carta da forno con un cucchiaio di olio.
3. Trita noci, prezzemolo, aglio, pomodori secchi; ammolla l'uva sultanina in acqua fredda, strizzala e uniscila alla mollica di pane, al prezzemolo, alle noci, all'aglio, ai pomodori secchi, aggiungendo a filo l'olio di oliva fino a quando la mollica non si sarà impregnata per bene (circa 50 g).
4. Aggiungiti del pepe a piacere e inizia a ricoprire con la mollica il baccalà nella teglia, aggiungendo anche le olive.
5. Chiudi con un coperchio o con della carta da forno il tegame e infornalo a 160°C. Trascorsi 10 minuti irrorala tutto con una miscela di olio e vino bianco (3 cucchiai di olio e mezzo bicchiere di vino).
6. Prosegui la cottura per 35 minuti scoprendo il tegame.