Pomì
O Così. O Pomì.

Baccalà alla napoletana senza glutine

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Baccalà da ammollare: 500 g
- Basilico: qualche foglia
- Capperi: 1 manciatina
- Fecola di patate o amido di mais (maizena) per infarinare: q.b.
- Olio di semi di arachidi per friggere: q.b.
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Olive nere di Gaeta: 1 manciatina
- Origano: q.b.
- Peperoncino (se di gradimento): q.b.
- Prezzemolo fresco: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Il **baccalà alla napoletana** è un secondo piatto dal sapore vivace e gustoso. Lavate bene il baccalà per eliminare il sale in superficie quindi mettetelo in un recipiente capiente in modo che sia completamente immerso in acqua fresca. Per dissalarlo correttamente lasciatelo in ammollo per almeno 24/48 ore (a seconda delle dimensioni) e cambiate l'acqua all'incirca ogni 6 ore.
2. Preparate la salsa di pomodoro: in un tegame con poco olio fate rosolare i due spicchi di aglio e il peperoncino a pezzetti, quindi aggiungete la ***polpa fine Pomì***. Lasciate cuocere per circa 15/20 minuti regolando di sale e aggiungendo un po' di acqua per non far asciugare troppo la salsa; a fine cottura eliminate l'aglio e aggiungete le olive, i capperi, il prezzemolo tritato, il basilico spezzettato e l'origano.
3. Sciacquate infine il baccalà, asciugatelo e tagliatelo a pezzi di circa 6/7 cm senza eliminare la pelle; eliminate le lische che sentite al tatto. Passate i pezzi di baccalà nella fecola o nell'amido di mais secondo preferenza quindi friggeteli in padella con l'olio di semi.
4. Friggete prima dalla parte senza pelle, quando sarà lievemente dorato, girate i pezzi di baccalà e fateli friggere dalla parte della pelle. Mettete i pezzi di baccalà fritti su un foglio di carta da cucina in modo da far assorbire l'olio in eccesso quindi sistemateli in una **pirofila da forno** e versatevi sopra la salsa di pomodoro precedentemente preparata.
5. Cuocete in forno a 160° per circa 25 minuti. Servite spolverizzando con altro prezzemolo tritato.

Daniela Rigli di Ideericette.it

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 ml