Baccala’ dei frati

- Ingredienti: (6 persone)
- 1 Kg. di baccala’ gia’ ammollato
- 1 litro di latte
- 2 cipolle
- 2 gambi di sedano
- 8 etti di patate
- 2 spicchi d’aglio
- 10 filetti di acciughe diliscati
- olio
- 2 foglie di alloro
- 1 manciata di prezzemolo
- sale e pepe

Mettete il baccala’ in una pentola insieme all’alloro, coprite con acqua fredda e portare a ebollizione, facendo cuocere una decina di minuti. Scolatelo, eliminate pelle e lische e tagliatelo in piccoli pezzi. In una teglia fate rosolare per qualche minuto in abbondante olio di oliva un battuto composto da cipolla, sedano e uno spicchio d’aglio. Aggiungete le patate sbucciate e tagliate a spicchi medi, salate e fate insaporire versate un po’ d’acqua e cuocete a fuoco moderato per 15 mimuti. Disponete quindi i pezzetti di baccala’ stipandoli ben bene e alternandoli alle patate, cospargete con il prezzemolo, filetti d’acciuga e aglio. Coprite con meta’ del latte e mettete in forno a 180 gradi per mezz’ora, poi finite la cottura sul fornello, senza mescolare, aggiungendo eventualmente altro latte. Questa ricetta si puo’ preparare anche senza passaggio in forno: in questo caso fate sobbollire per un’ora a fuoco basso, senza coperchio, aggiumgendo latte man mano che viene assorbito.