

Baccalà con ceci e patate



Il Baccalà con ceci e patate è un piatto ricco e gustoso, più che un semplice secondo è proprio un piatto unico. Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

300 g di patate pulite

350 g di filetto di baccalà già ammollato

3 pomodori maturi

150 g di ceci lessi

1 scalogno

olio

sale

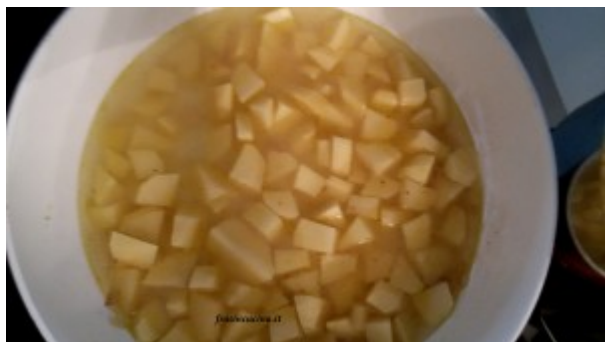
pepe

Per prima cosa, mettere ammollo i ceci per almeno 8 ore, poi lessateli con la pentola a pressione e teneteli da parte nel liquido di cottura.

In alternativa e per rendere la preparazione più veloce potete utilizzare quelli in scatola già lessati.

Pulire lo scalogno, tagliarlo finemente e rosolarlo in una casseruola con un filo d'olio. Nel frattempo sbucciare le patate, tagliarle a tocchetti e aggiungerle allo scalogno. Rosolare qualche minuto a fuoco vivo, salare e pepare. Aggiungere un bicchiere di

acqua e abbassare la fiamma. Cuocere per circa 20



minuti.

Mentre le patate continuano a cuocere pelare i pomodori e tagliarli a tocchetti. Ritagliare il baccalà in porzioni più piccole e aggiungerlo, insieme ai pomodori alle patate.

Aggiungere anche i ceci e cuocere ancora per circa 10/15 minuti.



A fine cottura, regolare di sale, aggiungere un filo di olio a crudo e servire.

Idea per il pranzo a lavoro: se vi avanza un po' di condimento, utilizzatelo per la pasta da portare in ufficio il giorno successivo! Una bontà.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)