

Baccalà con pomodorini e olive



Semplice e saporito, il baccalà con pomodorini e olive è un secondo gustoso e veloce da preparare.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

1 filetto di baccalà

200 g di pomodorini

30 g di porro

2 cucchiaini di olive verdi

olio

Per prima cosa lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e metterli in una padella con un filo d'olio e il porro.

Cuocere per circa 10 minuti, il tempo necessario per ammorbidire i pomodori e aggiungere le olive verdi.

Tagliare il filetto di baccalà in due parti, adagiarlo sulla salsa e cuocerlo a fuoco basso per circa 15 minuti.



Servire caldo, con un filo di olio a crudo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)