

BACCALA' AL FORNO



INGREDIENTI: mezzo kilo di filetti di baccalà salato – 5 cipolle grandi – 5 patate grandi – capperi sott'aceto o sotto sale – 1 etto e mezzo di olive di gaeta – pasta di acciughe – pasta di capperi – mezzo kilo di passata di pomodoro – origano – pepe nero – peperoncino – olio extra vergine di oliva – un bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE: tagliare i filetti di baccalà in porzioni di 4 dita di larghezza - lavare bene a mano ogni porzione sotto acqua corrente fredda e metterle a bagno in una ciotola completamente immerse in acqua fredda per un paio di giorni – coprire la ciotola e cambiare l'acqua ogni 12 ore – il giorno della preparazione, svuotare l'acqua e sciacquare a mano ogni pezzo mettendolo a sgocciolare in un colapasta – accendere il forno e scaldarlo ad alta temperatura - coprire con l'olio extra vergine di oliva il fondo di una teglia capiente – affettare direttamente nella teglia le cipolle in rondelle sottili – ripetere l'operazione con le patate opportunamente sbucciate e lavate – mettere le porzioni di baccalà – aggiungere le olive intere, i capperi, 10 cm di pasta d'acciughe, 10 cm di pasta di capperi, un'abbondante manciata di origano, una spruzzata di pepe nero, tre peperoncini piccanti, **NIENTE SALE!** – aggiungere la passata di pomodoro con un po' di acqua di risciacquo della bottiglia – mescolate gli ingredienti con le mani direttamente nella teglia e distribuite uniformemente il tutto avendo cura di mettere la pelle del baccalà a contatto con il fondo della teglia e di scoprire la parte carnosa da patate o cipolle – bagnare uniformemente col vino bianco – infornare ed abbassare la fiamma a fuoco medio, 180/200 gradi – lasciar cuocere per circa due ore senza mescolare – assaggiate la cottura delle patate, se sono tenere spegnete e lasciate riposare in forno per 15 minuti – servire con una paletta avendo cura di raccogliere tutto il ben di dio – accompagnate con pane toscano insipido.