



## POLENTA CON BACCALÀ

[magieaifornelli.altervista.org](http://magieaifornelli.altervista.org)



### Ingredienti per 4 persone:

g 800 di baccalà già ammollato  
farina di mais per polenta g 400  
pomodori pelati g 800  
farina "00" per infarinare  
olio extravergine oliva ml 50  
latte per ammollo  
Olio per friggere (io ho usato Dante Olio di Arachide )  
g 100 olive nere di Gaeta  
uno spicchio di aglio  
prezzemolo

### Preparazione:

Tagliamo il baccalà in pezzi di media grandezza, teniamoli in ammollo per qualche ora nel latte poi asciugiamoli con carta assorbente ed infariniamoli eliminando successivamente l'eccesso di farina e friggiamoli in olio bollente abbondante fino a doratura. Da parte prepariamo il sugo facendo imbiondire l'aglio nell'olio evo, ora versiamo i pomodori ben schiacciati. Cuociamo, aggiungiamo a metà cottura altrimenti annerisce troppo, le olive tagliate a metà e denocciolate, il prezzemolo, terminiamo la cottura ed infine saliamo pochissimo in quanto il baccalà è abbastanza salato di suo. Ora possiamo immergere il baccalà fritto e lasciamo insaporire bene. Cuociamo la polenta come da ricetta e serviamo la polenta impiattata con il baccalà possibilmente eliminando il grosso delle spine. Servire ben caldo. Per dare al piatto un aspetto meno rustico ho messo la polenta in un sacco a poche e velocemente distribuita nei piatti.