

Baccalà al forno con patate e olive

Il **baccalà al forno con patate e olive** è una ricetta salentina che si trova spesso preparata fra le province di Lecce e Brindisi, con alcune varianti anche importanti sul tipo di pomodoro, la varietà di patate, l'utilizzo di alcune spezie piuttosto che altre. Qui vi passo la mia versione, ben vengano tutte le varianti che più vi piacciono.

Essenziale per la buona riuscita del **baccalà al forno con patate e olive** è l'ammollo del baccalà, che deve essere perfetto. Da questo dipenderà l'equilibrio di sapidità del piatto: se il vostro baccalà è molto dolce allora potrete salare un po' di più le patate sul fondo della pirofila, altrimenti fate attenzione. Altro punto importantissimo sono i pomodori: non dovete scegliere una varietà troppo acquosa, altrimenti il vostro piatto si trasformerà in una zuppa.

Il **baccalà al forno con patate e olive** è ottimo tiepido e si conserva per un paio di giorni in frigorifero. Si può gustare a temperatura ambiente, oppure scaldare brevemente nel forno.



INFORMAZIONI

- 4 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 800 g di baccalà già ammollato
- 800 g di patate a pasta gialla
- 400 g di pomodori rossi San Marzano
- 1 cipolla rossa di Tropea
- 80 g di olive nere
- Pane grattugiato
- Pepe nero macinato al momento
- Origano
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Per questa ricetta serve baccalà già ammollato. E' un lavoro che inizia un paio di giorni prima, se vi servono istruzioni su come fare [leggete la nostra guida passo passo](#).
- Fatto l'ultimo ammollo, sciacquarlo bene e ricavarne dei pezzi di 4-5 centimetri di lato circa.
- Lavare le patate, pelarle e affettarle nello spessore di un paio di millimetri circa. Vengono perfette e in pochissimo tempo se usate una mandolina.
- Lavare i pomodori e ricavarne una dadolata di un centimetro al massimo di lato. Se non vi piace la consistenza della buccia potete usare i pelati, ben scolati, oppure dei pomodorini tipo Pachino o datterini. L'importante è che il pomodoro scelto non sia acquoso.
- Pelare la cipolla, affettarla nello spessore di 3-4 millimetri e ricavare una dadolata fine.
- Snocciolare le olive e tagliarle a pezzi.
- Ungere una capace pirofila e cospargerla di pangrattato.
- Disporre uno strato di patate, quindi una generosa macinata di pepe.
- Cospargere con metà dadolata i pomodori, metà cipolla, una manciata di origano, un filo d'olio e metà olive.
- Disporre il baccalà a pezzi, una macinata di pepe, un filo d'olio.
- Coprire con le restanti patate, il restante pomodoro, un pizzico di sale, una macinata di pepe, l'origano e le restanti olive nere.
- Spolverizzare con poco pangrattato.
- Infornare a 200°C per 1 ora.
- Servire tiepido.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il pomodoro più adatto a questa ricetta è il San Marzano, perchè è poco acquoso. Se lo dovete sostituire, non usate il ramato che viceversa rilascia molta acqua in cottura. Piuttosto optate per pomodorini tipo datterini o Pachino.