

Baccalà con porri di campo

INGREDIENTI per 4 persone

600 g baccalà

5 porri

1 mazzetto di prezzemolo

q.b. sale, pepe



PROCEDIMENTO

Tagliare il baccalà in pezzi grandi.

Pulire e tagliare i porri a rondelle, passarli in padella con olio d'oliva aggiungendo sale e pepe. Quando saranno un po' appassiti aggiungere circa 1 bicchiere d'acqua e lasciarla ritirare.

Appoggiare su una teglia da forno il baccalà con un velo d'olio e adagiarvi i porri sopra e intorno allo stesso.

Infornare in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

A cottura ultimata togliere dal forno e spolverare con prezzemolo tritato.