

Baccalà con olive e cipolline



Ingredienti

- 500 g di baccalà bagnato
- 400 g cipollini borettane crude pelate
- 400 g patate
- 400 g olive verdi dolci in salamoia
- una manciata di capperi dissalati
- olio extravergine di oliva

Ungere con olio di oliva il fondo di una teglia da forno e adagiare i pezzi di baccalà con la pelle rivolta verso il fondo uno vicino all'altro in modo da fare uno strato, dopo averlo asciugato grossolanamente con carta da cucina.

Coprire il tutto con uno strato di patate pelate e tagliate a pezzi (della misura delle comuni patate arrostiti in forno). Fare un terzo strato spargendo (a maglie larghe - cioè non coprendo) cipolline crude pelate intere.

Continuare spargendo olive verdi tolte dalla salamoia e lavate. Terminare spargendo i capperi dissalati.

Condire con un filo d'olio. Non aggiungere sale né odori.

Coprire la teglia con carta da forno o con carta d'alluminio e mettere in forno a 180° per 45 minuti.

Togliere la carta e lascia asciugare e rosolare per 15-20 minuti.

Servire caldo.