

**“A ricetta da zà Fina”**

**Baccalà alla portoghese**

Ingredienti per 6 persone:

1kg dii baccalà a bagno

½ kg di patate

2 cipolle

150gr di olive nere

1 spicchio d'aglio

1 bicchiere d'olio

Prezzemolo

Sale

Pepe

- 1) Lessate in una casseruola con acqua fredda il baccalà tagliato a pezzi e ben lavato, scolandolo dopo una decina di minuti
- 2) Lasciate cuocere le patate scolandole un poco al dente, quindi fate rassodare le uova, che poi taglierete a rondelle
- 3)Preparate il soffritto facendo rosolare, in metà dose d'olio, le cipolle e lo spicchio d'aglio tritati, fino a quando si saranno coloriti.
- 4) Disponete in una teglia unta d'olio uno strato di patate affettate.
- 5)Ricoprite con uno strato di baccalà e uno di uova sode a rondelle.
- 6)Cospargete la superficie con parte del soffritto, poi spolverizzate con sale e pepe
- 7) Continuate a formare i vari strati fino ad esaurimento degli ingredienti, completando infine con olive nere e con il restante olio.
- 8)Lasciate cuocere in forno per venti minuti circa, quindi, prima di servire, cospargete con un trito di prezzemolo.