

Baccalà in umido con patate



Ingredienti:

800 g baccalà pulito e dissalato

1,5 kg patate

1 cipolla

1 scatola pomodori a cubetti

3 spicchi d'aglio

1 bustina zafferano

farina q.b.

sale, prezzemolo, cumino

Mettete nella casseruola un cucchiaio d'olio di oliva e la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta 3-4 minuti.

Aggiungete sale, i pomodori e le patate a cubetti...



...e 150 ml d'acqua. Mescolate e aggiustate di sale.



Cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 15 minuti.

Nel frattempo tagliate il baccalà a tranci che poi infarinate e scuotete leggermente per togliere la farina in eccesso.



Riscaldare una padella con l'olio a bagno e coperta con Magic Cooker per 2 minuti, poi friggere il baccalà finché diventa dorato, e togliere sulla carta forno.



Separatamente mettere nel bicchiere del frullatore il prezzemolo, l'aglio, zafferano, cumino e 2 cucchiai d'acqua.



Frullare finché amalgamate bene gli ingredienti.



Una volta passate i 15 minuti di cottura delle patate aggiungere il baccalà fritto e la salsa al prezzemolo.



Mescolare e continuare a cucinare sempre a fiamma bassa per 5 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.