

BACCALÀ AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà
- 100 cl di latte
- 4 filetti d'acciughe
- 1 cipolla
- aglio
- prezzemolo
- formaggio grattugiato
- 7 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- 1 pizzico di pepe

Sgocciolate il baccalà e tagliatelo a pezzi piuttosto grandi.
Eliminate la pelle e le spine.

In una teglia scaldare quattro cucchiaini d'olio, rosolatevi la cipolla tritata e gli spicchi d'aglio interi.

Fate dorare il baccalà da entrambi i lati, versate il latte, salate, insaporite con un pizzico di pepe.

Coprite la teglia e trasferitela in forno preriscaldato a 180°C per circa 2 ore o fino a quando il latte è stato completamente assorbito.

In un tegamino fate sciogliere, a fuoco basso, i filetti d'acciughe con tre cucchiaini d'olio e poi versate la salsetta sul baccalà. Cospargete di prezzemolo tritato e mescolate delicatamente.

Spolverizzate di formaggio grattugiato, passate sotto il grill e, quando si è formata una crosticina dorata, ritirate e servite.