

## BACCALÀ CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà già ammollato
- 1 spicchio di aglio
- 700 g di patate
- 1 pizzico di origano
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Strofinare con l'aglio il fondo di una pirofila, cospargerlo con olio e sistemarvi i pezzi di baccalà e le patate a fette dello spessore di circa 1 cm.

Cospargere con sale, origano, olio e 1/2 bicchiere di acqua e cuocere in forno già caldo per circa 45 minuti.

Portare in tavola nel recipiente di cottura.