Baccalà alla triestina

<https://www.cucchiaio.it/ricetta/ricetta-baccala-triestina/>

Ingredienti

- 1 kg di filetto di baccalà già ammollato
- 800 g di patate
- 100 g di filetti d'acciuga sott'olio
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale

Come preparare

Per realizzare il baccalà alla triestina iniziate eliminando la pelle e le spine dai filetti di baccalà.

Tagliateli quindi a pezzi di dimensione il più possibile uniforme. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fettine.

Tagliuzzate le acciughe e tritate il prezzemolo finemente. Trasferite in una ciotola, irrorate con olio e mescolate bene per ottenere una salsina.

Ungete fondo e bordi di una pirofila con 2-3 cucchiai d'olio e adagiatevi le fettine di patate (la metà del totale) disponendole a raggiera, leggermente sovrapposte l'una all'altra. Insaporitele con un giro di salsina. Ricoprite con i pezzi di baccalà e cospargete con prezzemolo tritato e un filo d'olio.

Distribuite sul baccalà il resto delle patate, conditele con la salsina e bagnate il tutto con un mestolo d'acqua (versandolo in modo da non far colare via il condimento). Trasferite in forno già caldo a 180°C e fate cuocere per 1 ora o poco più, fino a quando le patate risulteranno morbide e colorite. Sfornate il baccalà alla triestina e fatelo assestare leggermente prima di servirlo.