

Ricetta veneta dell'8 dicembre: Baccalà con le patate



Ingredienti per 4 persone:

600 gr di [baccalà](#), 4 patate grosse, 1 spicchio d'aglio, 1/2 bicchiere [olio d'oliva](#), 1 ciuffo di prezzemolo tritato, 3-4 cucchiari di salsa di pomodoro, 1 bicchiere di latte, 50 gr di burro, sale e pepe.

Preparazione:

E' una ricetta del [Veneto](#) in cui il sapore delle patate viene esaltato dall'aroma del sugo del baccalà.

In una casseruola sciogliete il burro con l'olio, versatevi il baccalà già ammollato e tagliato grossolanamente a pezzi, aggiungete l'aglio e il prezzemolo tritati, salate, pepate e cuocete a fuoco lento per una decina di minuti.

Unite la salsa di pomodoro e il latte continuando a cuocere a fuoco debole per circa un'ora. A metà cottura versate le patate tagliate a dadi piuttosto grossi. Servite ben caldo, e, volendo, accompagnandolo con una polenta.