BACCALÀ CON PATATE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà ammollato,
- 600 g di patate non farinose,
- olio o margarina,
- aglio,
- prezzemolo tritato con l'aglio,

Per la besciamella:

- 30 g di burro o margarina,
- 30 g di farina,
- 1/2 l di latte,
- sale,
- pepe.

In una pirofila imburrata formate degli strati di patate sbucciate, affettate sottilmente, e di baccalà sfaldato, alternandoli con fiocchetti di margarina o con olio e con il trito di aglio e prezzemolo.
Mettete tutto in forno moderato (180°) a cuocere per circa mezz'ora, poi levatelo e versatevi la besciainella preparata nel frattempo con gli ingredienti indicati.
Rimettete in forno caldo a 200° per circa 15 minuti o finchè la superficie si sarà dorata.
Servite nel recipiente di cottura.