

BACCALÀ CON CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di baccalà,
- 6 cipolle grosse,
- 1 uovo,
- pangrattato,
- olio.

Se il baccalà è quello sotto sale bisogna lasciarlo a mollo nell'acqua almeno 12 ore.

Sgocciolatelo e asciugatelo bene.

Tagliatelo a pezzi e passatelo nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattato.

Fatelo friggere in olio ben caldo da tutti e due i lati in modo che faccia la crosticina dorata.

Abbassate la fiamma, aggiungete le cipolle affettate, coprite e fate stufare finché le cipolle saranno ben ammorbidite.
Servite ben caldo.