
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 imburata formate degli strati di patate sbucciate, affettate sottilmente, e di baccalà sfilettato, 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 besciamella preparata nel frattempo con gli ingredienti indicati. Rimettete in forno caldo a 200° per circa 15 minuti o finché la superficie si sarà dorata. Servite nel recipiente di cottura.