

**ci vo' nno**

na chilata 'e bbaccalà  
"ju gaspè", l'oju d'uliva, la cipolla,  
ju sellaru, la pummadora, lo pepe  
niru, le patane e lo sale.

44 - i secondi

**ju baccala'**



'Endru a na tegama ci mitti l'oju, na dose di cchiù dello normale, la cipolla tritata, ju sellaru e ju bbaccalà. Fa frie pé na ddicina de minuti, piji ju bbaccalà, ju lii dalla tigama e ju mitti sopra a nu piattu. A 'stu puntu, 'endru alla tegama addo' è remastu ju sughittu, ci mitti l'acqua e nu pocu de pummadora. Na 'ote che bolle, ci mitti le patane tajate. Quando le patane stanno a cchiù de mezza cottura, remitti ju bbaccalà, nu pizzicu de pepe niru e fa' finì de còce.

**ingredienti**

un kg di baccalà  
"il gaspè", l'olio extravergine d'oli-  
va, la cipolla, il sedano,  
il pepe, il pomodoro e  
le patate e il sale.

**il baccala'**

In una pentola mettere l'olio, una dose più del normale, la cipolla tritata, il sedano e il baccalà. Una volta soffritto, prendere il baccalà toglierlo dalla pentola e metterlo su un piatto. Dentro alla pentola dove ha soffritto il baccalà, mettere l'acqua e poco pomodoro. Una volta che bolle mettere le patate. A metà cottura aggiungere il baccalà, un pizzico di pepe e regolare con il sale.

**Sapore di Mare**  
*Sfizi e delizio*

**L'AQUILA**  
Zona Ind.le Pile S.S.17  
Tel. 0862.317313

**Congelato a bordo**  
Prodotti solo di  
prima qualità

**Sapore di Mare**  
*Sfizi e delizio*

**VILLA FERONIA**  
RISTORANTE

**VILLA FERONIA**  
RESTAURANTE

**RISTORANTE**  
**VILLA FERONIA**

Casa Jacopo Notar Nanni

**SPECIALITA' BACCALA'**

via Bominaco, 24 - 67100 L'Aquila  
Tel 0862.61141-349.7231160

CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDI'