

baccalà gratinato

procedimento

1. affettare le patate, i pomodori e le cipolle
2. disporre le patate su una pirofila unta d'olio
3. condire con sale, pepe, olio, origano e cospargere con pane
4. disporre i pomodori, il baccalà e le patate, alternandole e accavallandole
5. aggiungere la cipolla
6. cospargere con pane e condire
7. coprire con carta alluminio e cuocere a 180°C per 30.