# Alessandro Borghese Kitchen Sound: baccalà con le pere. VIDEO

borghese-6-b5783cc7

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



# BACCALA’ CON LE PERE

COSTO: medio
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

**Ingredienti per 4 persone:**
1kg Baccalà già ammollato in tranci
800gr Pere mature ma sode
700gr Patate
100gr Olive verdi denocciolate
50gr Capperi
50gr Pinoli
50gr Uvetta
250gr Polpa di pomodoro
1/2 Bicchiere acqua calda
2 Cucchiai prezzemolo tritato
q.b. Peperoncino fresco
q.b. Olio extravergine di oliva
q.b. Sale
q.b. Pepe

**Preparazione:**
Immergere i tranci di baccalà in una casseruola colma d’acqua fredda e metterla sul fuoco a fiamma moderata. Quando comincia a sobbollire, coprire, ridurre la fiamma e continuare la cottura con l’acqua che sobbolle per 10 minuti. Ritirare dal fuoco e scolare il pesce con una schiumarola facendolo sgocciolare bene.
Versare in una casseruola quattro-cinque cucchiai d'olio unire la polpa di pomodoro, le patate pelate e tagliare a fettine e un battuto di olive, prezzemolo e peperoncino e fai insaporire. Mettere sul fuoco, portare a bollore e cuocere per circa 20 minuti. Aggiungere il baccalà e durante la cottura girare i tranci un paio di volte e con molta delicatezza, per evitare che si rompano. Aggiungere l’uvetta, i pinoli e iniziare a pulire la pera tagliandola a cubetti.
Aggiungere le pere solo al momento dell’impiattamento per mantenere la croccantezza, e qualche fogliolina di menta.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno