

## Ingredienti:

# BACCALÀ DEI FRATI

1,5 kg di baccalà  
400 g di patate  
400 g di sedano rapa  
200 g di cipolle  
100 g di carote  
trito di prezzemolo q.b.  
3 spicchi di aglio  
1 foglia di alloro  
2 l di latte  
200 g di burro  
olio EVO  
sale e pepe



## Preparazione:



Sbollentare il baccalà in acqua per circa 10 minuti.  
Scolarlo e pulirlo bene da tutte le lisce.

Nel frattempo preparare le verdure a tocchetti.

Dentro ad una teglia da forno distribuire le verdure ed il baccalà a strati: verdure/baccalà/verdure.

Unire il burro a pezzettoni, l'olio EVO, l'alloro, l'aglio, il sale, il pepe ed il latte.

Infornare a 170° per circa un'ora e mezza.

A fine cottura aggiungere il trito di prezzemolo e servire con polenta fumante.

