

**Baccalà "Arraganato"**  
(Basilicata)

**Ingredienti**

baccalà, peperoni sott'aceto, mollica di pane, olio extravergine d'oliva, origano, aglio

**Preparazione**

Lessare il baccalà, pulirlo, tagliarlo in piccoli pezzi e metterlo in una teglia; aggiungere i peperoni tagliati a pezzettini ed uno spicchio di aglio; cospargere il tutto di mollica di pane e origano. Versare tre mestoli di acqua calda e abbondante olio d'oliva, infornare caldo (200°) e lasciare cuocere; anticamente, per evitare che il baccalà si attaccasse durante la cottura, si ricopriva il fondo della teglia con crosta di pane intrisa di olio, oggi basta foderare la teglia con carta stagnola.

