

# Baccalà al tè nero con patate, olive e capperi fritti

## Secondo

⌚ pronto in: 13 min  
⌚ tempo cottura : 3 min  
difficoltà:



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di baccalà bagnato
- 2 patate
- 60 g di olive taggiasche
- 30 g di capperi dissalati
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di tè nero in foglia
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- 2 ecodosi di acqua (pari a 500 ml)

### PREPARAZIONE

- › Nella pentola a pressione, versa 2 ecodosi di acqua (pari a 500 ml) e unisci il tè che avrai raccolto all'interno di una garza e legato con uno spago. Porta al limite dell'ebollizione, spegni e lascia in infusione per 30 minuti.
  - › Nel frattempo taglia le patate a dadini di circa 2 cm e cuocile in una padella con olio e lo spicchio d'aglio in camicia, aggiungendo poca acqua calda alla volta. Un paio di minuti prima del termine della cottura unisci le olive, regola di sale e pepe. Tieni in caldo.
  - › In una padella fai scaldare un paio di cucchiali di olio, aggiungici i capperi ben asciugati e falli friggere fino a quando saranno diventati croccanti. Tamponali con carta assorbente.
  - › Trascorso questo tempo metti nella pentola a pressione il cestello per la cottura a vapore, quindi posizionaci all'interno il baccalà, privato delle lische e tagliato in 4 parti da circa 100 g ciascuna. Chiudi con il coperchio e cuoci per 3 minuti dal sibilo, abbassando la fonte di calore. Fai fuoriuscire il vapore, apri il coperchio, preleva il pesce ed elimina la pelle.
- Nei piatti da portata adagia il baccalà sulle patate e olive, completa con un giro di olio e i capperi fritti. Servi subito.

Ricetta realizzata da



### Tempo cottura / Ecodosi

**Pentola 1 pressione**  
Tempo cottura : 3 minuti  
Ecodosi : 2

**Pentola 2 pressioni**  
Tempo cottura : 3 minuti  
Ecodosi : 2  
Posizione: 2

1 Ecodosi = 250ml