



Baccalà alla cosentina, un piatto calabrese ricco di sapore

Tipica della caldissima Calabria, dove il pesce è buonissimo e i frutti della terra fanno di sole e di mare, questa ricetta è un trionfo di colori, profumi e sapori. Agli ingredienti tradizionali, però, lo chef ha aggiunto un ingrediente segreto



Baccalà alla cosentina (Foto © Pietro Cantore).

Il **baccalà alla cosentina** è una ricetta tipica della **provincia di Cosenza** che si prepara in meno di un'ora e con un procedimento semplice. Secondo la tradizione, al pesce vengono accostati ingredienti vegetali come patate, peperoni e zucchine ma abbiamo aggiunto anche i [funghi champignon](#) i quali si abbinano perfettamente a questo piatto leggero e gustoso.

Data di creazione

15/06/2018

Autore

piero-cantore