

Baccalà alla livornese

Il baccalà alla livornese si realizza sbollentando i pomodori e spellandoli per poi aggiungerli ad aglio e cipolla fatti rosolare in padella nell'olio; a parte si pulirà il baccalà e si infarinerà per poi friggerlo nell'olio, i pezzi di baccalà fritti verranno sistemati in un piatto da portata conditi con la salsa di cipolla e pomodoro ben calda.



INGREDIENTI

- 800 g Baccalà già ammollato
- 1 Cipolla
- 10 g Farina 00
- 1 Aglio a spicchi
- 1 mazzetto Prezzemolo
- 300 g Pomodori maturi e sodi
- 3 cucchiaini Olio d'oliva extravergine
- q.b. Olio per friggere
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE



Sbollentate i pomodori, pelateli e riduceteli a pezzetti. Tritate la cipolla mondata e schiacciate l'aglio. Mondate il prezzemolo, lavatelo, asciugatelo e sminuzzatelo.



Scaldate l'olio d'oliva extravergine in un tegame e fatevi appassire la cipolla e l'aglio. Aggiungete i pomodori, sale e pepe e fate insaporire per 8 minuti circa a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto.



A cottura ultimata unite il prezzemolo. Private il baccalà della pelle e delle lisce e tagliatelo a pezzi. Infarinare i tocchetti e friggeteli in abbondante olio caldo, facendoli dorare in modo uniforme. Sgocciolateli con l'apposita paletta forata, asciugandoli con un foglio di carta assorbente da cucina.



Sistemate i pezzetti di pesce dorati e croccanti su un piatto da portata, versatevi sopra la salsa di pomodoro ben calda e serviteli subito accompagnano eventualmente con verdure a piacere.