

RICETTA DEL GIORNO

Baccalà agghiotta

INGREDIENTI: 600 g di baccalà o stoccafisso (detto anche pescestocco) già ammollato, 300 g di patate, 300 g di pomodori da sugo, 50 g di olive verdi, una cucchiata di capperi, un gambo di sedano, una cipolla, una cucchiata di pinoli e altrettanto di uva passolina, olio d'oliva, sale, pepe.

PREPARAZIONE: In una tazza contenente acqua tiepida mettere ad ammorbidire l'uva passolina. In un recipiente preferibilmente di terracotta, versare 40 g di olio, unire la cipolla e il sedano tritati, farli soffriggere poi aggiungere i pomodori spezzettati e privati dei semi. Continuare la rosolatura, quindi sistemare nel recipiente il baccalà tagliato a pezzi; farlo insaporire bene poi unire i pinoli, l'uva ben strizzata dall'acqua, le olive verdi snocciolate e fatte a pezzettini, i capperi e le patate a tocchetti. Salare e pepare, scopperchiare il recipiente e quando la preparazione accennerà a bollire incoperchiare e continuare la cottura per circa un'ora, in forno di moderato calore (160°).