

### Baccalà alla siciliana

**Ingredienti:** (per 6 persone)  
Kg 1 di filetti di baccalà già ammollato - 100 gr di olive nere - 1 cipolla - 80 gr di capperi - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di sedano - gr 150 di pomodori pelati - olio extravergine di oliva - sale - pepe.

#### **Procedimento:**

mettete in un tegame la cipolla affettata finemente, le olive nere intere e snocciolate, i pomodori pelati tagliati a cubetti, il prezzemolo e il sedano tritati, i capperi, precedentemente ammollati in acqua tiepida, 1 bicchiere di acqua, olio, sale e pepe. Lasciate insaporire il tutto a fiamma bassa per 15 minuti e aggiungete i filetti di baccalà, facendo in modo che il pesce sia coperto dal sugo. Lasciate cuocere ancora per 20 minuti a fuoco basso, senza mai rimestare, per non maltrattare i filetti di pesce. Passate il tutto nel piatto da portata e servite tiepido.

