

RICETTA DEL GIORNO

Baccalà con uvetta e prugne

INGREDIENTI: *800 g. baccalà già ammollato, 500 g. di salsa di pomodoro passato, 20 g. di prugne secche snocciolate, 60 g. di uvetta passa, una cipolla, una costa di sedano, otto cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale.*

PREPARAZIONE: Un tempo era il piatto principale della cena di Vigilia di Natale. Per la preparazione, tritare cipolla e sedano e porre il trito in un tegame assieme all'olio; soffriggere prima di unire il pomodoro passato. Lasciare che si formi un sughetto e unire il baccalà fatto a pezzi, spellato e spinato e cuocere circa 20 minuti; unire prugne e uvetta e portare a termine la cottura. Regolare, se necessario, di sale e servire caldo.