

RICETTA DEL GIORNO

Stoccafisso con patate alla pisana

INGREDIENTI: 500 g. di stoccafisso, un bicchiere di olio extravergine d'oliva, una cipolla bianca, due o tre patate (tagliate a tocchetti), 200 g. di pomodori maturi freschi, spellati e senza semi, un mazzolino aromatico composto da basilico e prezzemolo, sale e pepe.

PREPARAZIONE: Mettere in un tegame la cipolla tritata e rosolarla nell'olio, unire il pomodoro e il mazzetto aromatico. A questo punto accomodare lo stoccafisso, precedentemente ammollato in acqua fredda corrente, diliscato e disfatto in piccole schegge e la pelle del medesimo tagliata a striscioline. Salare e pepare a piacere, aggiungere un poco di acqua e cuocere a fuoco basso. A due terzi di cottura, aggiungere le patate, terminare la cottura e servire caldo.