

RICETTA DEL GIORNO

Stoccafisso con patate

INGREDIENTI: 800 g di stoccafisso, 800 g di patate, due cipolle, 550 g di pomodori pelati, un bicchiere e $\frac{1}{2}$ di olio extravergine d'oliva, origano, sale, pepe.

PREPARAZIONE: Affettare le cipolle e le patate sbucciate. In un tegame di media altezza, versare parte dell'olio e disporre uno strato di patate e cipolle, unire qualche pomodoro e spargere un poco di origano e sale. Su questo strato accomodare lo stoccafisso, opportunamente battuto e ammollato nell'acqua fredda. Coprire con un secondo strato di cipolle, patate, pomodori, origano, sale e pepe. Irrorare con il resto dell'olio e cuocere a fuoco basso a pentola coperta, girando il meno possibile. Servire caldo.