Baccalà in umido - Ingredienti (per 4 persone)

Categoria : Secondo
Pubblicato da G.P. in 14/3/2011

Ingredienti (per 4 persone): -baccalà (già ammollato) gr.800 - cipolline novelle gr. 400 - Pomodori da sugo gr. 300 - olio d'oliva - farina 00 - sale, pepe - olive nere - **Baccalà in umido.**

Scottare in acqua bollente i pomodori, pelarli e tagliuzzarli; affettare le cipolline.

Mettere sul fuoco una casseruola con mezzo bicchiere d'olio unire le cipolline e, quando saranno dorate, aggiungere i pomo- dori. Asciugare bene il baccalà, tagliato a pezzi regolari, infarinarli e friggerli in olio bollente, salarli e peparli, poi unirli alle olive e alla salsetta preparata, facendo in modo che il baccalà rimanga ben affondato e coperto di cipolline. Lasciare insaporire a fiamma lentissima per poco più di 10 minuti,

... quindi servire.