

**Baccalà in cassuola**

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 25/11/2008

**Baccalà in cassuola**

**Ingredienti per 4 persone:**

**-Baccalà ammollato 700 gr.**

**-passata di pomodoro: 500gr**

**-2 spicchi d'aglio**

**-Olive nere di Gaeta 50 gr.**

**-Capperi sotto sale: 20 gr.**

**-Pinoli: 20 gr.**

**-Uvetta: 20 gr.**

**-Farina: 20 gr.**

**-Olio d'oliva**

**Messa l'uvetta a bagno in acqua tiepida mezz'ora prima di iniziare, togliete il nocciolo dalle olive e sciacquate**

**Tagliato il baccalà a pezzetti approssimativamente rettangolari, infarinateli leggermente, passandoli in un piatto**

**Uniti alla salsa, capperi, olive, uvetta e pinoli, rimescolate e fate legare brevemente i sapori: aggiunti i pezzi di**