

Baccalà con peperoni

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Mary Petrella](#) in 25/11/2008

Baccalà con peperoni



Ingredienti (per 4 persone):

-baccalà (già ammollato) gir.800

-pomodori freschi da sugo gr. 500

-farina bianca

5- peperoni verdi e gialli

- 2 cipolle

- prezzemolo

-un peperoncino rosso

-olio d'oliva

-sale q.b.

Raschiare la pelle del baccalà, tagliarlo a pezzetti.

Risciacquarli, asciugarli, infarinarli e poi friggerli in olio bollente. Abbrustolire sulla fiamma i peperoni: quando la pellicina sarà bruciata raschiarla via bene, quindi dividere i peperoni a metà, svuotarli e tagliarli a strisce. Versare in un tegame l'olio usato per friggere il baccalà (circa 100 gr.), aggiungere le cipolle affettate e farle soffriggere a fuoco lento.

Pelare i pomodori e spezzettarli, metterli nel tegame appena la cipolla sarà di un bel colore biondo. Salare e, quando i pomodori saranno asciutti e si noterà soltanto l'olio, aggiungere i peperoni, il prezzemolo tagliuzzato e il peperoncino.

Lasciare appassire i peperoni e sistemare nel recipiente il baccalà, mettere il coperchio e farlo stufare dolcemente per circa 10 minuti. Si serve sia caldo che freddo.