

BACCALÀ ALLA GENOVESE

Ingredienti:

- 800 g di baccalà bagnato,
- 4 filetti d'acciuga,
- 4 cucchiaini d'olio,
- cipolla,
- carota,
- sedano,
- 25 g di funghi secchi,
- 5 pomodori,
- 50 g di olive verdi,
- 20 g di pinoli,
- farina.

Tritare il sedano, la carota, la cipolla e i funghi rinvenuti in acqua tiepida.

Tagliare a pezzetti i filetti di acciuga.

Mettere sul fuoco le acciughe con l'olio e lasciare che si sciolgano; quindi aggiungere il trito di verdure e lasciare rosolare a fuoco basso.

Unire i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a pezzi e lasciare cuocere per 15 minuti.

Tagliare in 8 pezzi il baccalà, infarinarlo e immergerlo nella salsa aggiungendo anche le olive snocciolate e i pinoli.

Salare, pepare e continuare la cottura per mezz'ora abbondante aggiungendo acqua tiepida quando occorre.