

BACCALÀ ALLA LIVORNESE

Ingredienti:

- 500 g. di baccalà già bagnato,
- olio,
- uno spicchio di aglio,
- salsa di pomodoro,
- prezzemolo tritato.

Fate colorire il baccalà tagliato a pezzetti nell'olio profumato di aglio, unitevi la salsa di pomodoro già pronta e abbastanza densa e lasciate un poco, ma non troppo, assaporare il baccalà.
Servite cosperso di prezzemolo tritato.