

BACCALÀ IN DOLCE E FORTE

Ingredienti:

- 500 g. di baccalà già bagnato,
- olio,
- 2 dita di aceto,
- zucchero,
- una manciata di uvetta e pinoli.

Tagliate a grossi pezzi il baccalà già bagnato e fatelo rosolare dalle due parti in una teglia con olio abbondante. In un pentolino fate bollire per qualche minuto due dita di aceto forte con due dita di acqua zuccherata secondo il vostro gusto, ma mai in eccesso; una manciata di uvetta e pinoli. Quando il baccalà sarà rosolato, getterete nella teglia questo dolce e forte e farete cuocere ancora per qualche minuto.