

INVOLTINO DI STOCCAFISSO

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 kg di stoccafisso bagnato,
- 2 spicchi d'aglio,
- 4 acciughe,
- 20 g di capperi,
- 600 g di pomodori pelati,
- sale,
- pepe,
- pangrattato,
- prezzemolo.

Rosolare in una padella con l'olio uno spicchio di aglio tritato, le acciughe, i capperi, il pangrattato ed il prezzemolo tritato. Stendere il ripieno sullo stoccafisso, quindi arrotolarlo e legarlo. Preparare a parte una salsa con lo spicchio di aglio rimasto ed i pomodori, aggiungere lo stoccafisso e cuocere per 30'. Servire caldo, tagliato a fette.