

BACCALÀ ALLA FIORENTINA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di baccalà ammollato
- 10 cl di olio d'oliva
- 500 g di salsa di pomodoro
- 3 spicchi di aglio
- farina
- sale
- pepe

Pulire il baccalà e tagliarlo a pezzi.

In un tegame far dorare l'aglio schiacciato nell'olio poi aggiungere il baccalà infarinato.

Farlo rosolare da tutte le parti, salare con moderazione e pepare.

Fare cuocere a fuoco medio.

Unire la salsa di pomodoro e lasciar insaporire portando il pesce a cottura.