

# BACCALÀ ALLA NAPOLETANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà ammollato
- 650 g di peperoni
- 500 g di pomodori maturi
- 2 cipolle grandi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- peperoncino
- farina
- olio d'oliva
- sale

Raschiate la pelle del baccalà, quindi riducetelo a pezzetti di circa 4 cm di lato, eliminando tutte le lisce. Sciacquateli e asciugateli bene.

Passate i pezzi di pesce nella farina, quindi friggeteli in abbondante olio; via via che saranno cotti, metteteli a sgocciolare su carta bianca da cucina.

Bruciacchiate la pelle dei peperoni, poi toglietela.

Mondateli, lavateli e tagliateli a strisce.

Versate in un largo tegame l'olio usato per friggere, calcolandone 100 g di (eventualmente, aggiungetene di fresco) e fatevi appassire dolcemente le cipolle, affettate.

Sbollentate, sbucciate, private dei semi e tagliate a dadini i pomodori, quindi uniteli alla cipolla.

Salate e cuocete finché i pomodori avranno perduto tutta l'acqua.

Unite allora i peperoni, una cucchiata di prezzemolo tritato e un peperoncino.

Lasciateli ammorbidire, quindi unite i pezzi di baccalà fritto; coperchiate e cuocete a fiamma bassa per altri 10 minuti circa.