

BACCALÀ COL CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di baccalà
- 200 g di pomodori pachino
- 1 cucchiaio di capperi sott'olio
- 6 olive nere
- 1 acciuga sott'olio
- 1 cavolfiore
- 1 peperoncino
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- basilico

Tagliare a pezzettini il baccalà, metterlo in padella con olio, pomodori tagliati in 4, olive, capperi, acciuga tritata, prezzemolo e basilico.

Cuocere a fuoco lento.

Intanto bollire il cavolfiore tagliato in 4.

A cottura ultimata aggiungere il cavolfiore e servire.