
BACCALÀ CON OLIVE E CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100 g di olive nere
- 2 acciughe
- capperi
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Pulite, diliscate e tritate le acciughe, mettetele in un tegame con due cucchiaini d'olio e ponete sul fuoco a fiamma bassa. Quando sono disciolte, mescolate con un cucchiaino di legno e unite la cipolla tritata. Dopo alcuni minuti adagiate nel recipiente i pezzi sgocciolati di baccalà e lasciate insaporire 5 minuti per parte. Versate un bicchiere abbondante di vino bianco secco, aggiungete i capperi e le olive nere tritati grossolanamente. Regolate eventualmente il sale. Lasciate sobbollire il baccalà in questo sugo per circa 10-15 minuti mescolando di tanto in tanto e servitelo subito caldo.