

BACCALÀ IN CASSUOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà già ammollato
- farina
- olio per friggere

Per la salsa:

- 500 g di pomodori pelati spezzettati
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 pezzetto di peperoncino
- 100 g di olive nere snocciolate
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale sciacquati
- 50 g di pinoli
- 50 g di uvetta sultanina ammollata e scolata
- prezzemolo tritato
- sale (eventuale)

In un tegame imbiondite nell'olio l'aglio e il peperoncino, toglieteli, mettete i pelati, le olive, i capperi, i pinoli e l'uvetta e cuocete a fuoco basso una ventina di minuti.

Nel frattempo lavate, asciugate diliscate e tagliate a pezzi il baccalà, infarinateli e friggeteli in olio bollente, ma non fumante.

Scolateli appena dorati da ambo le parti e metteteli nel sugo; lasciateli stufare una quindicina di minuti a tegame coperto e a fuoco basso.

Verso fine cottura, mettete il prezzemolo e, se necessario, salate.