

# BACCALÀ IN UMIDO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di baccalà ammollato senza pelle e spine
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 600 g di pomodori
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di farina

Ammollare il baccalà in abbondante acqua fredda per 1 o 2 giorni.

Tagliano a pezzi regolari, infarinarli e rosolarli nell'olio.

Aggiungere l'aglio e la cipolla sminuzzati e i pomodori pelati e tagliati a pezzetti.

Condire con sale e pepe e cuocere a coperto per 20 minuti.