

BACCALÀ RICCO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di baccalà
- 1 spicchio di aglio
- 250 g di polpa di pomodoro
- peperoni
- cipolla
- alloro
- sale
- pepe
- 3 cucchiaini di olio d'oliva

Private della pelle il baccalà già ammorbidito e tagliatelo a pezzi.

In una casseruola di coccio fate dorare l'aglio in 3 cucchiaini di olio, unite la polpa di pomodoro a tocchetti e cuocete per 10 minuti.

Stendete sul fondo della casseruola uno strato di baccalà, coprite con filetti di peperone e tocchetti di pomodoro, cospargete con un trito di cipolla e alloro, salate e pepate.

Continuate ancora con baccalà, pomodori, peperoni, trito aromatico, sale e pepe e terminate con altro baccalà. Salate, pepate, irrorate d'olio e cuocete a fuoco bassissimo, coperto, per circa 2 ore e mezzo.