

BACCALÀ A MODO MIO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetti di baccalà ammollato
- 1 cipolla
- 400 g di pomodori pelati
- 1 manciata di olive nere
- 1 manciata di capperi sotto sale
- poco olio d'oliva
- farina
- sale
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Fate un soffritto di cipolla in poco olio, infarinate i filetti di baccalà, aggiungeteli al soffritto e fate prendere colore a fuoco vivace.

Aggiungete il pomodoro (schiacciate i pelati con la forchetta), salate se necessario e fate cuocere per 10 minuti a tegame coperto.

Aggiungete le olive e i capperi (ben sciacquati), girate bene e lasciate cuocere ancora per un minuto per far insaporire. Guarnite col prezzemolo tritato e servite.