

BACCALÀ ALLA VISCAINA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di baccalà bagnato
- 1 peperone spellato
- salsa di pomodoro
- 1 cipolla tritata grossa
- 1 spicchio di aglio tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Far soffriggere le fette di baccalà infarinate, quindi disporle in una pirofila oliata.
Con l'olio di rosolatura del baccalà, soffriggere il peperone e poi l'aglio e la cipolla.
Porre infine in ordine sul baccalà: la salsa di pomodoro, i peperoni, il soffritto di aglio e cipolla; quindi passare in forno caldo per 15 minuti circa.