

STOCCAFISSO A GGHIOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di stoccafisso già ammollato,
- 500 g di cavolfiore,
- 400 g di pomodori maturi,
- 100 g di olive verdi,
- 20 g di capperi,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Lavate lo stoccafisso e lessatelo a metà cottura in abbondante acqua salata.

Scolatelo, diliscatelo, spellatelo e tagliatelo a pezzi.

Mondate il cavolfiore, lavatelo e cuocetelo per una decina di minuti in acqua salata.

Immergete i pomodori per qualche minuto in acqua bollente, spellateli e tritateli.

In un largo tegame, possibilmente di terracotta, rosolate in un po' d'olio una cipolla di media grandezza tagliata a fettine; aggiungete i pomodori e lasciate cuocere per qualche minuto a fuoco basso.

Unite le olive e i capperi lavati e strizzati, un pizzico di sale e dopo un'altra decina di minuti di cottura i pezzi di stoccafisso e il cavolfiore tagliato a fettine.

Terminate di cuocere e servite caldo.