

STOCCAFISSO AL LATTE

Ingredienti per 6 persone:

- olio d'oliva,
- vino bianco secco,
- 50 g di acciughe salate,
- 100 cl di latte,
- 1000 g di stoccafisso ammollato,
- cipolla,
- prezzemolo,
- alloro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- farina,
- pepe,
- sale,
- aglio.

Privare lo stoccafisso di pelle e spina e tagliarlo a grossi pezzi.

Preparare un soffritto con olio d'oliva, aglio prezzemolo e cipolla tritati e le acciughe spinare e lavate a pezzetti.

Bagnare con vino e far evaporare.

Porre i pezzi infarinati di stoccafisso in una pirofila, unire il soffritto, latte, parmigiano, alloro, sale e pepe.

Infornare per 2 ore.