
STOCCAFISSO ALLA MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di stoccafisso,
- 80 g di acciughe sotto sale,
- 250 g di pomodori pelati,
- 1 cucchiaio di capperi interi,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritate una cipolla, uno spicchio d'aglio e un ciuffetto di prezzemolo.

In un tegame scaldate mezzo bicchiere d'olio, fatevi insaporire il composto tritato, poi adagiate nel recipiente lo stoccafisso sgocciolato tagliato a pezzi piuttosto grandi e cuoceteli 5 minuti per parte.

Aggiungete i pelati spezzettati, sale e pepe, cuocete ancora per 10 minuti.

Lavate, dissalate e diliscate le acciughe, riducetele a pezzetti, unitele alla salsa.

Quando sono disciolte, fate ancora insaporire per 5 minuti e, un minuto prima di togliere il recipiente dal fuoco, unite un cucchiaio di capperi interi.