

# STOCCAFISSO IN POTACCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di stoccafisso secco (o 800 g di stoccafisso bagnato),
- 300 g di pomodori maturi,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 rametto di rosmarino,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Battete lo stoccafisso con il batticarne e mettetelo a bagno in una terrina con abbondante acqua fredda per 2 giorni, cambiando spesso l'acqua.

Dopo di che sgocciate lo stoccafisso, asciugatelo, eliminate le lisce e tagliatelo a pezzi.

Sbucciate la cipolla e affettatela a velo, mettetela in una casseruola e fatela rosolare nell'olio, su fuoco basso.

Sgocciate le acciughe dall'olio, mondate il prezzemolo, lavatelo e staccate gli aghi di rosmarino dal rametto.

Sbucciate lo spicchio d'aglio e preparate un trito con tutti gli aromi.

Quando la cipolla sarà ben rosolata unite il trito aromatico, mescolate con un cucchiaino di legno e fate insaporire per qualche minuto.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, tagliateli a metà, eliminate i semi e tagliate la polpa a pezzetti.

Aggiungete i pomodori nella casseruola, mescolate e fate cuocere per 5-6 minuti.

Dopo di che unite i pezzi di stoccafisso e portate a cottura (circa 3 ore), mantenendo il fuoco basso.

A metà cottura bagnate con il vino, salate e pepate a piacere.

Se necessario durante la cottura unite un pochino di acqua calda.