

STOCCAFISSO MANTECATO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di stoccafisso bagnato,
- prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- 3 patate,
- 2 limoni,
- olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Bollire lo stoccafisso per 10 minuti, con patate e cipolle.

Tritare aglio e prezzemolo, farne un soffritto, aggiungere il limone.

Prendere lo stoccafisso e spolparlo, tagliare le cipolle e le patate a rondelle.

Mettere il tutto in una terrina e far finire di cuocere scuotendo energicamente.