

STOCCO ALLA MESSINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di stoccafisso già ammollato,
- 6 patate,
- 1/2 cipolla,
- 20 g di capperi,
- 50 g di olive,
- 1 costa di sedano,
- 100 g di pomodori pelati,
- 50 g di olio d'oliva,
- 30 g di uvetta sultanina,
- 30 g di pinoli,
- sale,
- pepe.

Imbiondire nell'olio la cipolla a fettine, unire i capperi, le olive, il sedano tritato, far insaporire qualche minuto, quindi unire i pelati, lo stoccafisso e le patate a pezzi.

Salare, pepare e cuocere per 40 minuti a fuoco dolce.

A metà cottura unire i pinoli e l'uvetta ammollata.

Servire ben caldo.