

BACCALÀ AI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà ammollato,
- due peperoni gialli,
- tre patate,
- una cipollina,
- olio,
- sale,
- pepe,
- 500 g di pomodori da sugo,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- due pomodori da insalata,
- origano,
- pangrattato.

Togliete la pelle al baccalà, eliminate le spine, fatelo a pezzi, lavatelo e asciugatelo.

Togliete il picciolo ai peperoni, tagliateli a metà, eliminate i semi interni e riduceteli a listarelle; tagliate anche le patate a fettine molto sottili.

Fate rosolare la cipollina tritata con tre cucchiari di olio, gettatevi le listarelle di peperone, salatele, pepatele e lasciatele insaporire per 10 minuti.

Pelate i pomodori da sugo (per fare meglio questa operazione immergeteli per qualche minuto in acqua bollente); tagliateli a metà, privateli dei semi e tritateli grossolanamente.

Prendete una pirofila di terracotta, ungetela abbondantemente, fate sul fondo un letto di pomodori, adagiatevi sopra le patate, cospargete con una manciata d'aglio e prezzemolo tritati in insieme (metà di quello che avete a disposizione), salate, pepate, coprite con i peperoni e il loro fondo di cottura e su questi adagiate i pezzi di baccalà.

Tagliate a rotelle i due pomodori da insalata, disponeteli sul baccalà, ricoprendolo completamente.

Salate e pepate nuovamente, insaporite con una pizzicata di origano e il restante trito d'aglio e prezzemolo, irrorate con un filo di olio e cospargete con pangrattato.

Passate in forno per 30 minuti, a calore moderato.