

Ingredienti (per 4 persone):

- Baccalà ammollato: gr. 800
- Pomodori maturi o pelati gr. 500
- Una cipolla
- Una cipolla
- 3 spichi d'aglio
- Prezzemolo
- Salvia o rosmarino
- Farina
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Togliete la pelle al baccalà ed eliminate con cura tutte le lisce, quindi tagliatelo a pezzi di circa 5 centimetri per 7. Infrinateli e frigeteli in poco olio al quale avrete aggiunto uno spicchio d'aglio e qualche fogliolina di salvia o rosmarino. Scolatelo e tenetelo su una carta da cucina. In una teglia fate rosolare, in 8 cucchiaini d'olio, l'aglio tritato e la cipolla tagliata a fettine sottili. Appena la cipolla appassisce unite i pomodori, salate, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti. Infine mettete nella salsa i pezzi di baccalà, cuocete ancora per 10 minuti, spolverate con prezzemolo tritato e servite subito.