

SECONDI PIATTI

Baccalà alla ghiotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 kg di patate
- 1 kg e mezzo di baccalà già ammollato
- 1 cipolla
- 40 g di pinoli
- 30 g di uvetta
- 1 manciata di capperi sotto sale
- 1 manciata di olive verdi
- 400 g di vellutata di pomodoro
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 8-9 cucchiai di olio extravergine di oliva
- poco peperoncino
- poco zenzero
- sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Tritare la cipolla.

In una casseruola profonda fate soffriggere la cipolla nell'olio.



3 Pulite il baccalà togliendo totalmente la pelle.



4 Fate molta attenzione a non staccare la polpa con la pelle.



5 Sciacquate bene sotto l'acqua corrente.

Unite alla cipolla i pinoli, l'uvetta, i capperi (precedentemente passati sotto l'acqua corrente) e le olive denocciate.



6 Mescolare bene.



7 Tagliare a pezzettoni le patate ed uniteli nella casseruola.



8 Salate, pepate, unite poco zenzero e poco peperoncino.



9 Ricoprite con acqua calda e fate cuocere per pochi minuti.



10 Unite la vellutata di pomodoro.



11 Unite anche il concentrato.



12 Fate cuocere fino a quando le patate non risultano cotte.



13 Unite il baccalà.



14 Fate cuocere per 5 minuti.



