

SECONDI PIATTI

Baccalá dolce salato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *120 ORE DI AMMOLLO*



INGREDIENTI

1 kg di baccalá
una manciata di uva sultanina
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
poco peperoncino
500 g di polpa di pomodoro
poca farina
abbondante olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1** Mettete il baccalà in una ciotola con abbondante acqua salata per 4-5 giorni cambiando l'acqua almeno 2-3 volte al giorno.

Tagliare a pezzi il baccalà togliendo le spine.



2 Infarinate il baccalà.





3 In una padella portate a temperatura abbondante olio di oliva e friggere il baccalà.



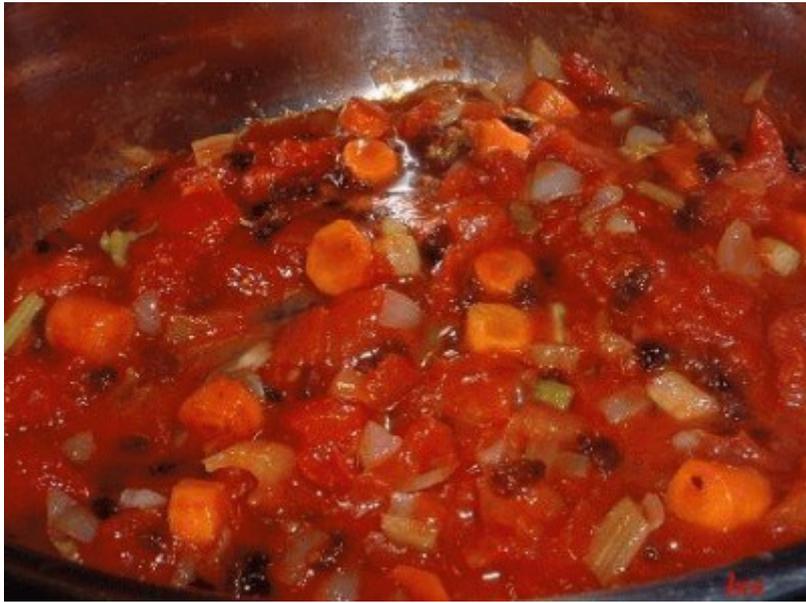
4 Tritare grossolanamente la carota, il sedano e la cipolla.



5 In una casseruola mettete 3-4 cucchiai di olio e lasciateci soffriggere il trito.



6 Unite l'uvetta e lasciate rosolare qualche minuto quindi unite la polpa di pomodoro.



7 Lasciate restringere quindi unite il baccalà.



8 Lasciate insaporire qualche minuto quindi girate delicatamente.

Proseguite la cottura quindi servite.

