

SECONDI PIATTI

## Stoccafisso accomodato

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *48 ORE DI AMMOLLO*

---



### INGREDIENTI

- 500 g stoccafisso ragno
- 500 g pomodori pelati maturi
- 500 g patate
- 1 cucchiaio pinoli
- 3 spicchi aglio
- 200 g olive nere taggiasche
- 100 ml olio extra vergine d'oliva ligure
- sale
- pepe nero macinato

### PREPARAZIONE

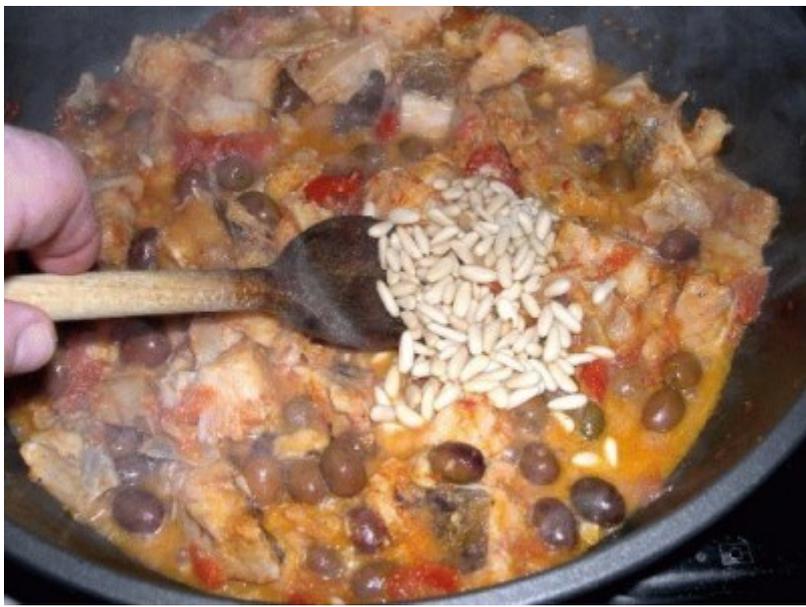


- 2 Ammollate lo stoccafisso per 48 ore, cambiando l'acqua varie volte, poi riducetelo a pezzetti e disliscatelo accuratamente.



- 3 Fate rosolare l'aglio con l'olio in un tegame, unite lo stoccafisso, i pomodori a pezzetti aggiungendo un cucchiaino di concentrato di pomodoro disciolto in mezza tazza di acqua tiepida oppure salsa di pomodoro, salate, pepate, unite le olive.

Aggiungete le patate a tocchetti e i pinoli.



4 Cuocete a tegame coperto per 30-40 minuti circa.



5 Impiattate.



6 Accompagnate con focaccia all'olio genovese, ancora calda.

