

SECONDI PIATTI

Stoccafisso accomodato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 800 g di stoccafisso bagnato
- 300 g di patate
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 acciughe salate
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di pinoli
- 2 bicchieri di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- 20 olive verdi snocciate
- 15 g di funghi secchi
- sale.

PREPARAZIONE

1 Pulite lo stoccafisso e tagliatelo a pezzi. Tritate le verdure e soffriggetele in un tegame nell'olio. Aggiungete lo stoccafisso e i pinoli precedentemente abbrustoliti.

Tritate i funghi ammollati e uniteli allo stoccafisso assieme alle acciughe spezzettate.

Bagnate col vino e lasciate evaporare. Salate, aggiungete acqua calda e cuocete per circa mezz'ora.

Sbucciate le patate e tagliatele a quarti. Diluite la salsa in acqua calda. Dopo mezz'ora di cottura versate le patate e la salsa nel tegame.

Cuocete per altri 20 minuti. Unite quindi le olive e dopo 10 minuti togliete dal fuoco.