

SECONDI PIATTI

Stoccafisso accomudou

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1/2 kg stoccafisso ragno (il più pregiato)
- 1/2 kg pomodori pelati maturi
- 1/2 kg patate
- 1 cucchiaio pinoli
- 3 spicchi d'aglio
- 200 g di olive nere taggiasche
- 1 dl olio extra vergine d'oliva delle riviera
ligure
- sale
- pepe nero macinato.

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver ammollato lo stoccafisso per 48 ore, cambiando l'acqua varie volte, ridurlo a pezzetti e diliscarlo: fare rosolare l'aglio con l'olio in un tegame, unire lo stoccafisso, i pomodori a pezzetti con una piccola aggiunta (un cucchiaino) di concentrato di pomodoro disciolto in mezza tazza di acqua tiepida (o salsa di conserva contadina), salare, pepare,

unire le olive.

Cuocere a fuoco lento per 90 minuti circa col tegame coperto. Unire le patate a tocchetti e i pinoli, per una ulteriore cottura sempre a tegame coperto di 30-40 minuti circa.