

SECONDI PIATTI

Stoccafisso accomodato

di: *Cookaround*

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 snocciolate

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.