

SECONDI PIATTI

Stoccafisso alla riese

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

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



INGREDIENTI

STOCCAFISSO 1,2 kg

CIPOLLE 1

POMODORI 500 gr

BASILICO 2 foglie

PEPERONCINO VERDE

OLIVE NERE

PINOLI

CAPPERI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lo stoccafisso deve essere cotto in una casseruola di terracotta. Tagliare la cipolla a fette e farla soffriggere in un bicchiere d'olio.

Appena comincia ad imbiondire, aggiungere due o tre peperoncini verdi, qualche foglia di basilico e un poco di prezzemolo tritati, sale, pepe e 500 g di pomodori pelati e passati più il sale. Lasciar cuocere bene il pomodoro e quindi unire lo stoccafisso a pezzetti, aggiungendo ancora un bicchiere abbondante di olio.

Aggiungere quindi olive nere e pinoli a piacere, più qualche capperone. Abbassare il fuoco e far cuocere adagio allungando con poca acqua calda alla volta, quando necessario.

Quando lo stoccafisso è cotto, cospargerlo di parmigiano grattugiato.

NOTE

Testo curato dall'Azienda Promozione Turistica dell'Arcipelago Toscano