

SECONDI PIATTI

# Stoccafisso con patate

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

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



## INGREDIENTI

Stoccafisso già ammollato  
patate  
pomodori pelati  
olive nere  
uva passa  
cipolla  
prezzemolo  
foglie di basilico  
peperoncino  
olio d'oliva.

## PREPARAZIONE

**1** Rosolate in olio d'oliva due cipolla affettate, aggiungete i pomodori, il prezzemolo tritato e fate cuocere a fuoco lento.

A parte lessate lo stoccafisso, scolatelo, asciugatelo, spellatelo, diliscatelo e tagliatelo in piccoli pezzi.

Mettete in una teglia parte della salsa, uno strato di patate sbucciate scottate in acqua bollente e tagliate a spicchi. Sopra poggiate i pezzi di pesce e coprite col resto della salsa, con le olive snocciolate, le foglie di basilico, il peperoncino e l'uva.

Cuocete nel forno a fuoco moderato per 45 minuti.