STOCCAFISSO ALLA LIVORNESE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di stoccafisso ammollato
- quattro grosse patate,
- sale,
- uno spicchiod'aglio,
- un peperoncino piccante,
- quattro cucchiai di olio d'oliva,
- due cucchiai di salsa di pomodoro,
- 100g di olive nere.

Pulite anzitutto lo stoccafisso, privandolo delle lische e della pelle. Quindi tagliatelo a pezzi piuttosto grossi e ponetelo in una larga pentola, la quale possa poi contenere tutti gli altri ingredienti. Sbucciate le patate e lasciatele da parte, poiché esse andranno unite al resto, soltanto a metà tempo di cottura del pesce. Coprite lo stoccafisso con acqua fredda; aggiustate di sale, essendo il pesce già molto salato di per se, aggiungete lo spicchio d'aglio, sbucciato ma intero, il peperoncino piccante, l'olio, la salsa di pomodoro e le olive. Coprite il recipiente, portate ad ebollizione, quindi abbassate la fiamma e lasciate cuocere lentamente per 1 ora e 30 minuti. Come già detto, a metà di questo tempo, unite agli ingredienti le patate, a pezzi, e continuate la cottura. Alla fine della preparazione, le patate risulteranno un pochino sfatte e lo stoccafisso sarà sbriciolato: è così che dovrà risultare il tutto. Servite caldo, irrorando con il liquido di cottura.