BACCALÀ ALLA CALABRESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di baccalà,
- olio,
- 1 cipolla,
- 3 coste di sedano,
- 1 scatola di pelati,
- 1.5 cucchiai di pinoli,
- 1 cucchiaio di uvetta,
- 100 g di olive nere snocciolate,
- sale,
- fette di pane.

Soffriggere il sedano e la cipolla tagliati grossolanamente; aggiungere i pomodori e cuocere per 15 minuti a calore moderato.
Unire il baccalà a pezzi e proseguire la cottura a fuoco dolce.
Dopo 20 minuti completare con pinoli, uvetta e olive.
Servire con fette di pane tostato.