BACCALÀ ALLA MERIDIONALE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 gr. di baccalà ammollato,
- 450 gr. di pomodoro passato,
- 150 gr. di olive nere snocciolate,
- 2 spicchi di aglio,
- 6 cucchiaini di olio,
- farina quanto basta,
- 1 cucchiaino abbondante di capperi,
- 1 pizzico di origano,
- sale.

Tagliate a pezzi regolari il baccalà e, dopo averli asciugati e infarinati, fateli dorare in un tegame con 4 cucchiaini di olio; poi teneteli al caldo.

A parte rosolate nel rimanente olio gli spicchi di aglio dopo averli pestati, quindi toglieteli e unite i pomodori pelati e passati, i capperi, le olive nere e, a piacere, un pizzico di origano; poi lasciate cuocere per 10 minuti circa.

Unitevi adesso i pezzi di baccalà, che devono essere immersi nella salsa, continuate la cottura per qualche minuto e, prima di servire, controllate la sapidità della preparazione aggiungendo, se necessario, un pizzico di sale.