BACCALÀ IN GUAZZETTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di baccalà piuttosto spesso, già ammollato e tagliato a pezzi,
- 1,5 dl di olio,
- 150 g di cipolla,
- 800 g di polpa di pomodori tritata,
- 30 g di prezzemolo tritato,
- farina,
- 20 g di uvetta,
- 20 g di pinoli,
- sale,
- pepe.

Scaldare 0,5 dl di olio, dorarvi i pezzi di baccalà bene asciutti e infarinati, cuocerli 8' per parte, sgocciolarli e metterli al caldo.

Scaldare l'olio rimasto, imbiondirvi la cipolla, unire il pomodoro, pepe, uvetta, pinoli e sale, se necessario. Continuare la cottura per 15-20', unire al sugo il baccalà e servire.