513. STOCCAFISSO IN UMIDO

Stoccafisso ammollito, grammi 500 così diviso:
Schiena, grammi 300; pancette, grammi 200.

Levategli la pelle e tutte le lische, poi tagliate la parte della schiena a fettine sottili e le pancette a quadretti larghi due dita. Fate un soffritto con olio in abbondanza, un grosso spicchio d'aglio o due piccoli e un buon pizzico di prezzemolo. Quando sarà colorito gettateci lo stoccafisso, conditelo con sale e pepe, rimestate per fargli prendere sapore e dopo poco versateci sei o sette cucchiaiate della salsa di pomodoro del n. 125, oppure pomodori a pezzi senza la buccia e i semi, fate bollire adagio per tre ore almeno, bagnandolo con acqua calda versata poco per volta ed unendovi dopo due ore di bollitura una patata tagliata a tocchetti. Questa quantità è sufficiente per tre o quattro persone. È piatto appetitoso, ma non per gli stomachi deboli. Un amico mio, certo di fare cosa gradita, non si perita d'invitare dei gran signori a mangiare questo piatto da colazione.