BACCALÀ ALLA CAPPUCCINA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di baccalà
- 50 g di burro
- 20 g di olio d'oliva
- pangrattato
- farina bianca
- 2 foglie di alloro
- 2 cipolle
- 8 filetti d'acciughe
- 50 g di uva passa
- 50 g di pinoli
- cannella
- noce moscata
- 15 g di zucchero
- sale
- pepe

Tagliare a pezzi il baccalà, spinarlo e infarinarlo.
In un tegame far soffriggere in olio e burro le cipolle affettate, quindi unire i pezzi di pesce e farli rosolare leggermente, unendo poca acqua.
aggiungere i filetti d'acciughe, l'alloro, l'uvetta e i pinoli, la cannella, la noce moscata, lo zucchero e il sale.
Ricoprire di acqua, cospargere di pangrattato e coperchiare.
Quando l'acqua sarà consumata mettere il tegame in forno medio, finché la superficie sia leggermente dorata, e sul fondo rimanga un po' di sughetto (eventualmente unire altra acqua durante la cottura).