BACCALÀ CON UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di baccalà già bagnato
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperone
- 2 pomodori
- 2 patate
- 4 uova
- alcuni rametti di coriandolo
- 6 cucchiai di olio d'oliva

Lasciate il baccalà per un paio di ore sotto l'acqua corrente, quindi lessatelo per 10 minuti in acqua non salata.
Quando è freddo, riducetelo a pezzetti avendo cura di eliminare tutta la pelle e le lische.
Sbucciate le patate e tagliatele a dadi.
Lessatele per 10 minuti in acqua salata e scolatele.
In una padella antiaderente, fate soffriggere la cipolla sminuzzata con 5 cucchiai d'olio d'oliva e, quando è appassita, unitevi i pezzi di baccalà.
Lasciate insaporire tutto per qualche minuto, poi unite i pomodori, il peperone e l'aglio tritati.
Coprite la padella e lasciate cuocere per 20 minuti, poi unite le patate, il coriandolo tagliuzzato e, se necessario, un pizzico di sale.
Proseguite la cottura per altri 10 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire la preparazione.
Sbattete le uova e mescolatele al contenuto della padella.
Ungete con l'olio rimasto una pirofila e versatevi il composto.
Cuocete nel forno già caldo a 180° per 30 minuti circa fino a quando la superficie sarà diventata dorata.
Servite lo sformato caldo oppure tiepido.