BACCALÀ ALLA CASALINGA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà già ammollato,
- una carota,
- una costola di sedano,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 50 g di burro,
- mezzo bicchiere di olio,
- 50 g di farina,
- sale,
- pepe,
- due cucchiai di concentrato di pomodoro.

Acquistate il baccalà già ammollato, in modo da non doverlo sottoporre al bagno e alla dissalatura, che richiedono 48 ore di tempo.
Preparate un finissimo trito di carota, sedano, cipolla, aglio e prezzemolo e ponetelo in una casseruola, possibilmente di terracotta; unite il burro e l'olio e lasciate appassire le verdure a fuoco dolce.
Nel frattempo asciugate il pesce, riducetelo a pezzetti, liberatelo dalle spine e infarinatelo; adagiatelo quindi nella casseruola e fatelo colorire da ogni lato.
Insaporitelo con una presa di sale e un pizzico di pepe, quindi bagnatelo con un bicchiere di acqua, in cui avrete sciolto il concentrato di pomodoro.
Lasciate cuocere per circa 40-50 minuti, rivoltando spesso i pezzi di baccalà e irrorandoli con il fondo di cottura; unite ancora acqua, se la precedente dovesse assorbirsi completamente, e tenete la casseruola coperta e il calore moderato.
A cottura ultimata, accomodate il baccalà sul piatto da portata, irroratelo con il sugo e servitelo subito.