

ZUPPA DI STOCCAFISSO E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di stoccafisso già bagnato,
- 500 g di patate,
- 250 g di pomodorini,
- 1 cipolla,
- origano,
- sale,
- prezzemolo tritato,
- 20 cl di olio d'oliva.

Porre in teglia lo stoccafisso tagliato a pezzi, le patate a quadrettini, la cipolla tritata, qualche pomodorino, l'olio d'oliva, una spolverata di origano 1/2 l di acqua.

Salare e cuocere per 15' circa.

Mettere quindi nel forno caldo a 250' per 5'.

Servire con abbondante prezzemolo e crostini di pane.