

BACCALÀ ALLA LIGURE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g. di baccalà già bagnato,
- latte,
- farina,
- una carota,
- una cipolla,
- una costola di sedano,
- un ciuffetto di prezzemolo,
- 50 g. di capperi,
- 30 g. di pinoli,
- 4 filetti d'acciuga,
- olio,
- un rametto di basilico,
- un bicchiere e mezzo di vino bianco,
- una scatola di pomodoro pelato di 300 g.,
- sale e pepe.

Mettete il baccalà in una terrina e copritelo di latte, lasciandolo così per un paio di ore.

Poi sgocciolatelo, spellatelo, diliscatelo e tagliatelo a pezzetti che passerete in un velo di farina.

Mondate e tritate carota, cipolla, sedano, prezzemolo: mettete il trito in un casseruola con 4 cucchiaini di olio e fatelo appassire a fiamma bassa.

Intanto passate nel frullatore i capperi, le acciughe, i pinoli e 3 cucchiaini di vino; poi diluite la salsa ottenuta con il restante vino.

Unite il composto al soffritto, dopodiché adagiate nel recipiente i pezzi di baccalà e lasciateli dorare.

Unite i pomodori frullati, una presa di sale e una abbondante macinata di pepe.

Coprite e fate cuocere per circa 40 minuti.

Si può abbinare con della polenta cotta, mettendo in una pirofila unta di olio la polenta incavata leggermente e nel mezzo disponetevi il pesce con la salsa.

Cospargete di basilico lavato e tritato e mettete in forno caldo a 180° per 5 minuti.