

## BACCALÀ CON PISELLI

### Ingredienti:

- Baccalà ammollato,
- 1 cipolla tritata,
- prezzemolo,
- piselli nella stessa quantità del baccalà,
- sale, brodo o vino bianco.

Prendere una padella, coprire il fondo di olio d'oliva, metterci il baccalà reidratato e tagliato a grossi pezzi, una cipolla tritata ed abbondante prezzemolo.

Far cuocere 30-40 minuti, poi aggiungere i piselli, aggiustate di sale e finite di cuocere, eventualmente bagnando con brodo o vino bianco.