

BACCALÀ ALLA NAPOLETANA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà ammollato
- farina
- olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- salsa di pomodoro
- 150 g di olive nere
- capperi
- sale
- pepe

Preparate la salsa di pomodoro che deve essere piuttosto densa: scaldate l'olio insieme a 1 spicchio d'aglio (che poi togliete), aggiungete la polpa dei pomodori, le olive nere snocciolate, i capperi, un po' di uva passa e pochi pinoli. Lasciate cuocere e insaporire per una decina di minuti.

Tagliate a pezzi il baccalà, infarinatelo, frigetelo in olio caldo, sgocciolatelo, asciugatelo su carta assorbente, tenetelo da parte.

In un altro tegame fate una salsa di pomodoro aromatizzata con l'aglio, sale e pepe, unite le olive snocciolate, i capperi tritati; lasciate insaporire la salsa, unite il baccalà, cuocete coperto e a fuoco basso 15 minuti.