

BACCALÀ ALLA NAPOLETANA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà
- farina
- olio d'oliva

Per la salsa di pomodoro:

- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 4 pomodori
- olive nere
- capperi
- uvetta sultanina
- alcuni pinoli
- sale

Preparate la salsa di pomodoro che deve essere piuttosto densa: scaldate l'olio insieme a uno spicchio d'aglio (che poi togliete), aggiungete la polpa dei pomodori, le olive nere snocciate, i capperi, un po' di uva passa e pochi pinoli.

Lasciate cuocere e insaporire per una decina di minuti.

Intanto tagliate a pezzi il baccalà tenuto precedentemente a bagno, asciugatelo, infarinatelo leggermente e frigetelo in olio bollente.

Mettete il baccalà fritto e ben sgocciolato nella salsa di pomodoro e lasciatelo sobbollire piano piano per circa 40 minuti.