
BACCALÀ CON PATATE E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100 g di olive nere
- 4 pomodori rossi
- 300 g di patate
- 1 peperone verde
- 1 peperone rosso
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- timo
- alloro
- prezzemolo
- pepe di Caienna
- pepe

In un tegame scaldate mezzo bicchiere d'olio e frigetevi il baccalà tagliato a grandi pezzi.

Pelate pomodori e patate, divideteli a spicchi, tagliate a fettine la cipolla, a larghe strisce i peperoni e cuocete il tutto in un tegame con tre cucchiari d'olio.

In una grande pirofila disponete a strati alternati baccalà e verdure.

Non salate, pepate e aggiungete un po' di pepe in grani, timo, alloro, prezzemolo.

Bagnate con un bicchiere di vino, lasciate sobbollire per un'ora.

A 10 minuti dalla fine eliminate alloro e prezzemolo, aggiungete le olive.

Servite subito.