
BACCALÀ CON UVETTA SULTANINA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà già ammollato
- 60 g di uvetta sultanina
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 30 g di pinoli
- 250 g di cipolle
- poca farina
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro concentrata
- 1 foglia di alloro
- pepe
- sale

Ammollare l'uvetta.

Dorare nell'olio le cipolle affettate, unire i pezzi di baccalà leggermente infarinati e rosolarli da entrambi i lati, salare e pepare.

Unire l'uvetta, i pinoli, la salsa di pomodoro diluita con 1 bicchiere di acqua calda e l'alloro.

Mescolare, aggiustare di sale e cuocere ancora per 20 minuti.