

BACCALÀ IN FRICASSEA DI CARCIOFI E OLIVE NERE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di baccalà
- 2 carciofi
- 10 olive nere
- 10 pinoli
- aglio
- cipolla rossa
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo

Scottare il baccalà in acqua.

Rosolare l'aglio e la cipolla in una padella, adagiare il pesce scolato, salare, pepare e aggiungere un po' d'acqua. A parte rosolare i carciofi con aglio e prezzemolo, unire il baccalà e ultimare la cottura aggiungendo pinoli e olive.