

BACCALÀ IN UMIDO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di baccalà già bagnato
- farina
- 2 spicchi di aglio
- 1 porro
- 1 pezzetto di peperoncino
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- prezzemolo
- basilico
- 20 cl di olio d'oliva
- sale

Asciugare il baccalà, eliminare la pelle e tagliarlo a pezzi.

Scaldare 20 cl di olio e rosolarvi il porro tritato, quindi rosolarvi il baccalà infarinato, unire il pomodoro e un pezzetto di peperoncino, mescolare e cuocere a fuoco basso per 1 ora.

10 minuti prima del termine di cottura regolare di sale e unire un battuto di prezzemolo, aglio e basilico.