BACCALÀ ALLA TORCELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di baccalà ammollato
- 400 g di pomodori
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- prezzemolo tritato
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- farina
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Lavate il baccalà, togliete la lisca e la pelle, tagliatelo a pezzi, infarinatelo e fatelo rosolare in un tegame con un po' d'olio.
Poi unite un trito di mezza cipolla e cuocete per 10 minuti mescolando spesso.
Togliete dal fuoco e tenete al caldo.
In un altro tegame rosolate il resto della cipolla tritata con l'aglio, l'olio, il rosmarino, la foglia d'alloro, la polpa dei pomodori a pezzetti e il concentrato; salate, pepate e proseguite la cottura per 25 minuti a fuoco moderato.
Versate questa salsa sul pesce, cospargete di prezzemolo tritato e servite.