

POTACCHIO CON PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di stoccafisso ammollato,
- 50 g di pinoli,
- 3 spicchi di aglio,
- 3 cucchiaini di rosmarino tritato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Pulire lo stoccafisso da pelle e lische, sciacquarlo, asciugarlo e tagliarlo a pezzi.
Scaldare 4 cucchiaini di olio e mettervi a rosolare lo stoccafisso, voltandolo dalle due parti.
Appena sarà colorito unire 3 cucchiaini di rosmarino tritato con 3 spicchi di aglio e i pinoli interi.
Bagnare con 2 bicchieri di vino, salare, pepare e cuocere a fuoco basso per 1 ora.