

STOCCAFISSO CON LE PRUGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di stoccafisso già ammollato,
- 1 noce di burro,
- 12 prugne secche,
- 2 cipolle,
- 50 cl di vino bianco,
- 1 manciata di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite lo stoccafisso dalla pelle e dalle lisce e dividetelo in piccole trance.

Scaldare 2-3 cucchiaini d'olio e il burro in un largo tegame e versatevi le cipolle affettate sottilmente.

Fate imbiondire e unite le trance di pesce.

Salate leggermente, pepate e versate il vino.

Mettete nel tegame le prugne, coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per circa un'ora e un quarto, rigirando ogni tanto le trance di pesce con un cucchiaio di legno.

Se il liquido di cottura dovesse asciugarsi troppo unite un po' d'acqua calda.

A fine cottura, spolverizzate con abbondante prezzemolo tritato.

Servite con crostoni di pane o con polenta abbrustolita.

Questo piatto può essere cotto anche in anticipo e poi può essere trasferito in una pirofila con le fette di polenta e scaldato in forno all'ultimo momento.