BACCALÀ PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà ammollato,
- un mazzetto aromatico,
- sale,
- pepe in grani.

Per la salsa:

- 40 g di burro,
- 26 g di capperi,
- uno spicchio d 'aglio,
- un ciuffetto di prezzemolo,
- 25g di uva sultanina,
- 26g di pinoli,
- due cucchiaini di brandy,
- un barattolo di pomodori pelati da 460 g,
- sale,
- paprica,
- noce moscata.

Tagliate il baccalà a pezzi, privatelo delle spine e fatelo lessare, in acqua fredda, con un mazzetto di erbe aromatiche (timo, alloro, dragoncello, sedano); salate un poco ed unite alcuni grani di pepe nero.

Non lasciatelo bollire per più di 10 minuti; scolatelo e tenetelo da parte.

Intanto preparate la salsa, ponendo al fuoco un grosso tegame dove farete soffriggere nel burro i capperi, l'aglio ed il prezzemolo tritati, l'uva sultanina (lavata in acqua bollente ed asciugata) ed i pinoli.

Allorché l'aglio avrà preso un bel colore biondo, spruzzate con il brandy, fate evaporare, unite i pomodori pelati, il sale, un pizzico di paprica ed uno di noce moscata.

Coprite il recipiente e lasciate cuocere lentamente, per circa 20 minuti.

Quando la salsa si sarà abbastanza ristretta, unite i pezzi di baccalà, lessati e tenuti da parte, lasciate al fuoco ancora per 15 minuti evitando però accuratamente di far bollire.

Servite molto caldo.