

Baccalà in cassuola

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 25/11/2008

Baccalà in cassuola

Ingredienti per 4 persone:

-Baccalà ammollato 700 gr.

-passata di pomodoro: 500gr

-2 spicchi d'aglio

-Olive nere di Gaeta 50 gr.

-Capperi sotto sale: 20 gr.

-Pinoli: 20 gr.

-Uvetta: 20 gr.

-Farina: 20 gr.

-Olio d'oliva

Messa l'uvetta a bagno in acqua tiepida mezz'ora prima di iniziare, togliete il nocciolo dalle olive e sciacquate

Tagliato il baccalà a pezzetti approssimativamente rettangolari, infarinateli leggermente, passandoli in un piatto

Uniti alla salsa, capperi, olive, uvetta e pinoli, rimescolate e fate legare brevemente i sapori: aggiunti i pezzi di