

Baccalà alla siciliana - Ingredienti per 4 persone

Categoria : Secondo

Pubblicato da [G.P.](#) in 18/12/2010

Ingredienti per 4 persone: - 900 gr. di baccalà - 80 gr. di olio d'oliva - 80 gr. di cipolla - 2 spicchi d'aglio - 1 dl di vino bianco secco - Baccalà alla siciliana

Ingredienti per 4 persone:

-900 gr. di baccalà

-80 gr. di olio d'oliva

-80 gr. di cipolla

-2 spicchi d'aglio

-1 dl di vino bianco secco

-600 gr. di polpa di pomodoro

-200 gr. di patate

-una manciata di olive nere

-una manciata di uvetta

-una manciata di pinoli

-sale pepe

Tagliate il baccalà a pezzi. scaldate in un tegame l'olio con la cipolla tritata e l'aglio intero ma

▪

schacciato che poi si toglierà. Quando la cipolla accenna a imbiondire, mettete in tin tegame i

pezzi di baccalà senza sovrapporli. Fateli rosolare e proseguite la cottura bagnando

con il vinto. Quando il vino si è asciugato,, unite la polpa di pomodoro, mescolate e aggiungete acqua tiepida

