

Baccalà al pomodoro

INGREDIENTI:

800 gr di baccalà già ammollato,
1l di passata di pomodoro,
1 cipolla abbastanza grande,
1 costa di sedano,
8 prugne secche,
4 foglie di basilico,
peperoncino qb,
sale qb,
olio evo qb.

In una padella mettere abbondante olio e farlo scaldare, aggiungerci i tranci di baccalà ,10x10 cm circa, e farli dorare da ambo i lati, quando saranno pronti metterli da parte e nello stesso olio soffriggere la cipolla tritata finemente e farla imbiondire. Nel frattempo in una casseruola mettere il pomodoro, il sedano tritato finemente, il peperoncino, le prugne (c'è chi usa le uvette ma preferisco le prugne perché volendo le posso togliere con facilità e rendono comunque il sugo buonissimo) e il sale (attenzione con il sale se il baccalà non è dissalato completamente) e far cuocere a fuoco medio per 30'. Scolare la cipolla dall'olio e metterla nel sugo che sta cuocendo passato il tempo aggiungere il baccalà e farlo cuocere ancora per 10' o fino al corposità del sugo che più vi piace. Non aggiungo olio nel sugo perché sia le cipolle che il baccalà hanno abbastanza condimento.