

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla napoletana (versione 2)

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Baccalà ammollato	800 g
Farina	
Olio d'oliva	
Aglione	2 spicchi
Salsa di pomodoro	
Olive nere	150 g
Capperi	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Prepare la salsa di pomodoro che deve essere piuttosto densa: scaldare l'olio insieme a 1 spicchio d'aglio (che poi togliete), aggiungete la polpa dei pomodori, le olive nere snocciolate, i capperi, un po' di uva passa e pochi pinoli.
- 2 Lasciate cuocere e insaporire per una decina di minuti. Tagliate a pezzi il baccalà, infarinatelo, friggetelo in olio caldo, sgocciolatelo, asciugatelo su carta assorbente, tenetelo da parte.
- 3 In un altro tegame fate una salsa di pomodoro aromatizzata con l'aglio, sale e pepe, unite le olive snocciolate, i capperi tritati; lasciate insaporire la salsa, unite il baccalà, cuocete coperto e a fuoco basso 15 minuti.