

SECONDI DI PESCE

Baccalà in cassuola

Tradizione: Campania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Baccalà già ammollato	800 g
Farina	
Olio per friggere	

PER LA SALSA

Pomodori pelati spezzettati	500 g
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Aglione	1 spicchio
Peperoncino	1 pezzetto
Olive nere snocciolate	100 g
Capperi sotto sale sciacquati	1 cucchiaio
Pinoli	50 g
Uvetta sultanina ammollata e scolata	50 g
Prezzemolo tritato	
Sale (eventuale)	

■ Preparazione

- 1 In un tegame imbiondite nell'olio l'aglio e il peperoncino, togliteli, mettete i pelati, le olive, i capperi, i pinoli e l'uvetta e cuocete a fuoco basso una ventina di minuti.
- 2 Nel frattempo lavate, asciugate diliscate e tagliate a pezzi il baccalà, infarinateli e frigeteli in olio bollente, ma non fumante.
- 3 Scolateli appena dorati da ambo le parti e metteteli nel sugo; lasciateli stufare una quindicina di minuti a tegame coperto e a fuoco basso. Verso fine cottura, mettete il prezzemolo e, se necessario, salate.