

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla napoletana con insalatina di rinforzo

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Baccalà	300 g
Farina	
Olio per friggere	
Pomodori pelati	2
Aglione	
Cipolla	
Prezzemolo	
Capperi	20 g
Pinoli	20 g

PER L'INSALATA DI RINFORZO

Cavolfiore	200 g
Cetriolini e peperoncini dolci sott'aceto	100 g
Olive nere e verdi	10
Acciughe	100 g
Capperi	10
Olio d'oliva	
Aceto di vino	

■ Preparazione

- 1 Pulire e tagliare a pezzi il baccalà; infarinarli e friggerli in olio profondo. Nel frattempo cuocere i pomodori pelati in padella con olio, aglio, cipolla tritata e prezzemolo tritato; unire i capperi ed i pinoli e dopo alcuni minuti unire i tranci di baccalà.
- 2 Finire la cottura. Per l'insalatina di rinforzo lessare le cime di cavolfiore ed unirle ai cetriolini ed ai peperoncini dolci sott'aceto, le olive nere e verdi denocciolate, le acciughe e ai capperi; condire con olio ed aceto.