

STOCCAFISSO ALLA RIESE DI LAURA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- Olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- 1 aglio
- Sale
- Vino bianco (150ml)
- Peperoncino in polvere
- Prezzemolo
- Patate (300g)
- Capperi (1 cucchiaino)
- Pinoli (30g)
- Basilico
- 45 olive nere
- Concentrato di pomodoro (5 cucchiaini)
- Pomodori San Marzano (400g)
- Stoccafisso (500g)
- 1 cipolle rosse

Come si prepara

Pulire lo stoccafisso e conservare gli scarti per preparare il fumetto di pesce.

Tagliare la pelle e squamarla. Tritare finemente il prezzemolo, la cipolla e due spicchi d'aglio, farli soffriggere in abbondante olio di oliva insieme al peperoncino.

Unire lo stoccafisso ancora bagnato, pelle e buzzetti compresi e farlo rosolare girandolo spesso.

Quando l'olio comincia ad affiorare in superficie, innaffiare con vino bianco e lasciarlo evaporare. Cuocere fin quando non comincia ad attaccarsi al tegame.

A questo punto unire i pomodori tagliati a pezzi, il concentrato, il dado e allungare con un paio di mestoli di brodo caldo preparato precedentemente con gli scarti dello stoccafisso.

Aggiungere anche le patate tagliate a tocchetti e lasciar cuocere a fuoco lento facendo

attenzione che non si attacchi sul fondo.

Se necessario durante la cottura aggiungere un po' di brodo. A cottura quasi ultimata aggiustare di sale e aggiungere le olive, i capperi, i pinoli e le foglie di basilico spezzate con le mani.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Gradimento: 3

Tags

pesce, secondo, stoccafisso, baccalà