

BACCALA' ALLA FIORENTINA



Difficoltà: media



Cottura: 40 minuti



Preparazione: 45 minuti



Dosi : per 4 persone

Ingredienti:

800 g di baccalà ammollato
500 g di pomodori maturi o pelati
una cipolla
3 spicchi di aglio
prezzemolo
salvia
farina
olio extravergine di oliva
sale e pepe



Preparazione

Togliete la pelle al baccalà e eliminate le lisce, quindi tagliatelo a pezzi di 5 cm per 7, infarinateli frigeteli in poco olio al quale avrete aggiunto uno spicchio di aglio e qualche foglia di salvia. Scolatelo e tenetelo su una carta da cucina. Fate rosolare in 8 cucchiai di olio extravergine l'aglio tritato e la cipolla. Appena la cipolla appassisce unite i pomodori, salate, pepate e cuocete per 20 minuti. Infine mettete nella salsa il baccalà, spolverate con prezzemolo e servite

