

## *BACCALA' IN TORTIERA*

### *Ingredienti per 6 persone*

.....

*1500 g. di baccalà ammollato a scaglie*  
*1 chilo di cipolle bianche*  
*100 g. di acciughe sotto sale dissalate*  
*130 g. di caciocavallo ragusano grattugiato*  
*100 g. di mollica di pane fresco*  
*1 cucchiaino di origano*  
*Olio extravergine di oliva quanto basta*  
*Pepe quanto basta*

.....

*Disporre in una teglia le scaglie di baccalà crudo. Appassire le cipolle con due cucchiaini di olio, farle dorare, aggiungere le acciughe e schiacciare con la forchetta e unire al baccalà. Aggiungere il formaggio e la mollica di pane; irrorare di olio, pepare e infornare a 180° per 20 minuti finchè la superficie sarà dorata.*