

## *Stocco con uvette, pinoli e acciughe*

### *Ingredienti per 4 persone*

.....  
600 g di stoccafisso già ammollato  
100 g di cipolla  
40 g di uvetta secca  
20 g di pinoli  
farina  
4 filetti d'acciuga  
cannella in polvere  
noce moscata  
prezzemolo  
4-5 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva  
pepe  
.....

*Tritate la cipolla e mettetela ad appassire in 4-5 cucchiaini d'olio. Unite lo stoccafisso tagliato a pezzi e infarinato e fatelo rosolare.*

*Insaporite con 4 filetti d'acciuga spezzettati, poi bagnate il tutto con 300 g d'acqua calda. Aggiungete l'uvetta prima ammollata e i pinoli; insaporite con un pizzico di pepe, uno di cannella e con una grattatina di noce moscata. Incoperchiate e cuocete nel forno a 200°C per circa un'ora e 15 minuti. Servite lo stoccafisso cosparso con prezzemolo tritato.*