

Stoccafisso in umido

Ingredienti per 6 persone

.....
Kg 1 di stoccafisso già ammollato
g 300 di polpa di pomodoro
g 25 funghi secchi
1 cipolla piccola
un gambo di sedano
una carota
2 acciughe precedentemente dissalate e diliscate
prezzemolo q.b.
uno spicchio d'aglio
un cucchiaino di farina
4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
sale q.b.
pepe in grani q.b.
.....

Ammollate i funghi. Rosolate gli odori e uno spicchio d'aglio in 4 cucchiaini d'olio. Versate nel soffritto lo stoccafisso a tocchi. Sciogliete le acciughe in olio caldo e unitele al pesce insieme con i funghi strizzati e un cucchiaino di farina. Bagnate con acqua calda, versate la polpa di pomodoro, sale e pepe, quindi cuocete con un coperchio, a fuoco moderato, per circa 50 minuti. Servite lo stoccafisso caldo, cosparso di prezzemolo tritato.