

# Baccalà e patate



## *Ingredienti per 4 persone:*

- *500 gr di baccalà precedentemente amollato*
- *500 gr di patate*
- *1 cipolla*
- *150 ml di passata di pomodoro*
- *olio evo Classicus*
- *sale*
- *pepe*

## *PROCEDIMENTO:*

- 1. Dissalate il baccalà sciacquandolo bene sotto l'acqua corrente e ponendolo a bagno per due giorni in acqua fredda e cambiando l'acqua almeno due volte al giorno.*
- 2. Far soffriggere l'olio con la cipolla e poi aggiungere le patate tagliate a fette larghe. Aggiungere la passata di pomodoro e far cuocere per 15 minuti.*
- 3. Aggiungere il baccalà tagliato a pezzi grossi e dopo averlo rosolato su ambedue i lati, aggiustiamo di sale e pepe, aggiungere un bicchiere d'acqua e finire la cottura.*

