

BACCALA' ALLA TRASTEVERINA



Ingredienti: Baccalà già ammollato gr. 800, farina bianca gr.200, cipolle affettate gr. 400, 1 spicchio di aglio leggermente schiacciato, 1 acciuga dissalata e diliscata, 1 cucchiaino di capperi sciacquati, 1 cucchiaino di uvetta ammollata, 1 cucchiaino di pinoli, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, olio d'oliva, 1 spruzzata di succo di limone, sale, pepe.

Preparazione: Sciacquate il baccalà, asciugatelo e tagliatelo a pezzi; infarinateli, scuotendo per togliere l'eccesso di farina e frigeteli in qualche cucchiaino di olio. Quando saranno dorati e croccanti da ambo le parti, scolateli e teneteli al caldo. Nello stesso condimento aggiungere ancora un po' d'olio e fatevi imbiondire lo spicchio d'aglio; toglietelo, poi appassitevi le cipolle con un pizzico di sale mettendo il coperchio. Aggiungete quindi i capperi, l'uvetta ammollata in acqua tiepida e i pinoli; fare sciogliere, fuori dal fuoco, l'acciuga. Ricoprire il fondo di una teglia con questo composto e disponetevi sopra i pezzi di baccalà irrorandoli con l'olio del sugo. Infornare a 220° per qualche minuto, togliere la teglia dal forno, distribuire il prezzemolo tritato, spruzzate con succo di limone e servire subito.

E' una preparazione particolarmente gustosa anche senza uvetta e pinoli.