



Stoccafisso in umido con Patate

Ingredienti per 10 persone circa:

1kg. di stoccafisso ammollato, 2 cipolle di media grandezza, 3 spicchi di aglio, 1 costola di sedano, 1 carota, un bel ciuffetto di prezzemolo, un bicchiere di vino bianco, 250gr. di pomodori pelati, un rametto di salvia, peperoncino a piacere, 350cl. di olio extravergine.

1,5kg. di patate tagliate a dadini e sbollentate in acqua.

Preparazione:

Soffriggere con l'olio, tutti gli odori tritati fine, compresi la salvia e una parte del prezzemolo. Aggiungere lo stoccafisso filettato grossolanamente con le mani. Soffriggere per alcuni minuti, affinché si asciughi bene, quindi bagnare con il vino. Una volta evaporato aggiungere il pomodoro schiacciato con le mani. Cuocere un'ora circa lentamente. 15 minuti prima del termine mettere le patate insieme allo stoccafisso. Aggiungere acqua se risultasse asciutto. Servire con una bella spruzzata di prezzemolo tritato.