{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

stoccafisso, 300 gr.
farina, 80 gr.
aglio, 2 piccoli spicchi
olive nere, 110 gr.
capperi, 60 gr.
vino bianco, 1 dl.
pomodori pelati, 150 gr.
grana grattugiato, 1 cucchiaio
pangrattato, 1 cucchiaio
olio extravergine d'oliva, q.b.
sale, pepe, q.b.

Preparazione:

Pulite lo stoccafisso.
Separatelo in trance.
Passateli nella farina.
Sistemate in una casseruola da forno dell'olio e l'aglio.
Scaldate il tutto.
Levate l'aglio una volta imbiondito.
Adagiateci lo stoccafisso.
Bagnate con il vino.
Fate evaporare.
Sistemate di sale e pepe.
Aggiungeteci la passata di pomodoro.
Unite i capperi e le olive.
Cospargete con pangrattato e grana.
Infornate a 160°C. e cucinate per 60 min. circa.
Servite.