



Ricetta N. RE002061 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Apr 2018 alle ore 13:28

da GIOVANNA PIERUCCI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Baccalà con uvetta e pinoli

E' la versione "rossa" del pesce in agrodolce.,

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone

1/2 cipolla di Tropea
n. 2 cucchiari d'olio evo
n. 1 cucchiario di passata di pomodoro
farina (q.b. solo per infarinare il pesce)
uvetta q.b.
pinoli q.b.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante
Olio dell'oleificio frantoio FAM

Strumenti di cottura

1 Padella

Preparazione

Tagliare la cipolla con la mandolina e metterla a rosolare in padella con l'olio, farla appassire piano piano ed aggiungerci la passata.

Infarinare il baccalà e adagiarlo sopra le cipolle. Mescolare con delicatezza per non far rompere il baccalà. Aggiungere 2 cucchiari di acqua calda e pepare.

Dopo 20 minuti aggiungere l'uvetta ed i pinoli, coprite la padella e aspettate ancora 10 minuti. In tutto deve cuocere all'incirca 30 minuti. Se vedete che il liquido si restringe troppo per effetto della farina aggiungete poca acqua calda.

Vino consigliato

Sant'Agata dei Goti rosso