



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000117**

**Registrata in data 12 Gen 2015 alle ore 14:51**

**da LA LANTERNA RISTORANTE**

## **Stoccafisso con patate in cassuola de "La Lanterna"**

Questo piatto è ottimo anche da servire come zuppa.

Tempo di preparazione: 35 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

1 cipolla bianca  
4 pezzi di stoccafisso da 350 g l'uno  
400 g di patate tagliate a cubettoni  
200 g di pomodorini di Corbara dop  
4 cucchiaini di capperi  
origano e prezzemolo qb  
olio evo qb

### **Preparazione**

In un tegame largo far appassire la cipolla nell'olio, aggiungere i pomodori tagliati a metà e i capperi. Far cuocere un po' e poi aggiungere le patate.

A metà cottura della patate aggiungere i pezzi di stocco facendo spazio tra le patate, profumare con gli aromi e coprire con un coperchio.

Abbassare la fiamma e controllare la cottura dello stocco spostandolo leggermente.

I tempi di cottura variano dai 18 ai 30 minuti a seconda dello spessore dello stocco.

### **Vino consigliato**

Un buon rosso del territorio