

Baccalà alla livornese



Ingredienti:

500 g baccalà ammollato

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

olive nere denocciolate

1 cucchiaio di capperi sotto sale

400 g polpa di pomodoro

farina q.b.

sale, pepe, prezzemolo

Lasciate in acqua fredda il baccalà per 2 giorni, cambiando 2-3 volte l'acqua. Asciugatelo bene con la carta, togliete la pelle, tagliate a pezzi ed infarinatelo.



Mettete olio a bagno in un pentolino, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Mettete il baccalà infarinato.



Coprite e friggete finché diventa dorato. Togliete sulla carta assorbente.



Mettete nella pentola 2 cucchiari di olio di oliva, la cipolla e l'aglio tritate finemente e un po di prezzemolo tritato.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti. Aggiungete la polpa di pomodoro, i capperi lavati e le olive.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma bassa 10 minuti.
Aggiungete il baccalà fritto, sale se serve e pepe.



Coprite e proseguite a fiamma bassa 5-6 minuti. Girate il pesce a metà intervallo. Se è troppo asciutto completate con 1/2 bicchiere di acqua. Spegnete il fuoco, aggiungete prezzemolo tritato e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.