

Baccalà in umido con borlotti



Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di baccalà ammollato e dissalato
- 700 g passata di pomodoro
- 500 g di fagioli borlotti cotti
- 2 cipolle medie
- 1 ciuffo di prezzemolo
- Peperoncino fresco q.b.
- Sale, pepe, olio evo q.b.
- 300 ml brodo vegetale non salato (o acqua)

PREPARAZIONE:

Versare un filo d'olio in una casseruola, aggiungere le cipolle affettate ed il peperoncino, coprire con MC e far appassire a fiamma bassa dopodichè aggiungere la passata di pomodoro, il brodo ed il baccalà, regolare di sale e pepe, coprire con MC e cuocere per 3/4 min a fiamma viva poi abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa 20 min. Ora aggiungere i fagioli, coprire con MC e proseguire la cottura a fuoco basso per 5/6 min. Spegner il fuoco e lasciar riposare 4/5 min. con MC. Servire con un giro d'olio evo e prezzemolo tritato.

Lorena Vecchini