

## BACCALA' IN UMIDO



### **Ingredienti per 4 persone:**

600g di baccalà già ammollato  
mezzo bicchiere d'olio  
extravergine d'oliva  
mezzo bicchiere di vino bianco  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato  
200g di pomodori pelati  
una presa di origano  
10 olive nere e 10 verdi  
snoccolate  
400g di patate  
una cipolla  
uno spicchio d'aglio  
sale e pepe



### ***Preparazione:***

Pulire, spinare il pesce, tagliarlo a pezzi e rosolarlo in olio, poi bagnare con vino e far evaporare. Unire pomodori, origano, prezzemolo, cipolla e aglio tritati, sale e pepe. Cuocere piano per un'ora, poi aggiungere patate a dadini e olive a pezzi. Proseguire la cottura finchè le patate saranno lesse.