

## Stoccafisso all'uva passa

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 500g di stoccafisso (in ammollo in acqua per due giorni)
- 2 cipolle bianche medie
- 25 pomodori a filo
- 2 pomodori pelati sammarzano
- 15 olive verdi snocciolate e spezzettate
- 40g di uva passa



**Preparazione:** infarinare lo stoccafisso a pezzi e friggerlo in olio d'oliva. in una teglia appassire la cipolla tritata con l'olio di oliva, unire i pomodori a filo a pezzi e i sammarzano sgocciolati.

Far insaporire per dieci minuti e aggiungere lo stoccafisso e completare la cottura inserendo le olive verdi e l'uva passa (a bagno in acqua per mezz'ora).

Non salare e servire caldo.