Baccalà in umido alla romana

Tempo di preparazione: 85 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto di vino bianco: q.b.
- Aglio: 1 spicchio
- Baccalà dissalato: 800 gr
- Cipolla gialla: 1
- Farina: q.b.
- Olio di semi di arachidi: per friggere
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Patate: 3
- Pepe: q.b.
- Pinoli: 1 cucchiai
- Sale: q.b.
- Uvetta sultanina: 2 cucchiai
- Vino bianco: ½ bicchiere

Preparazione

1. Mettete in ammollo l'uvetta sultanina in acqua calda. Spellate il baccalà sollevando la pelle con le dita dalla parte della coda e tirando verso la testa. Eliminate eventuali spine con l'apposita pinzetta. Tagliate il baccalà in pezzi da circa 100 g ciascuno, infarinatelo da entrambi i lati e friggetelo in olio di semi a 170° fino a doratura. Scolate con un mestolo forato e asciugate su carta fritti.
2. Sbucciate le patate, tagliatele a fette di circa 1 cm e sbianchitele in acqua bollente salata insieme a un paio di cucchiai di aceto di vino bianco per 10 minuti. Scolatele e tenetele da parte.
3. In una casseruola fate rosolare lo spicchio d'aglio insieme a 2-3 cucchiai di olio. Unite la cipolla affettata finemente e fate appassire dolcemente se necessario aggiungendo poca acqua calda. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare. Unite le patate, l'uvetta ben strizzata e i pinoli.
4. Aggiungete anche i ***Pomodori a Cubetti*** e mescolate bene, aggiustando di sale e di pepe. Portate a bollore, unite il baccalà e abbassate la fiamma. Cuocete per circa 30-40 minuti mescolando senza mai toccare i filetti di baccalà e unendo acqua calda al bisogno. Quando le patate saranno tenere il piatto è pronto.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 600 gr