

Rosticciata di stoccafisso (Per 2 persone)

<u>Pesce</u>	400 g di stoccafisso
<u>Verdura</u>	200 g di patate cotte con la buccia, successivamente sbucciate e tagliate a fette. 30 g di cipolle
<u>Altro</u>	1 L di brodo per pesci o di acqua 20 ml di olio 20 ml di olio d'oliva 50 ml di vino bianco 100 ml di panna
<u>Condimento</u>	½ spicchio d'aglio tritato finemente 1 c di aneto tagliato finemente 1 c di prezzemolo tagliato finemente 1 foglia di alloro 1 c di aceto di vino bianco 1 pizzico di cannella pepe appena macinato sale

- Mettere a mollo lo stoccafisso per 8-10 ore in acqua fredda.
- Far cuocere poi a fuoco lento il pesce in una pentola col brodo, lasciarlo raffreddare nel liquido e scomporlo a piccoli pezzi.
- Arrostitire le patate in una padella antiaderente con l'olio
- Tagliare la cipolla a striscioline, rosolare nell'olio d'oliva, aggiungere il pesce, l'aglio e continuare la cottura. Bagnare col vino bianco, unire poi la panna, l'aneto, il prezzemolo, l'alloro e la patate arrostitite. Condire con un cucchiaino di aceto di vino bianco, sale, pepe, cannella e servire.

Tempo di cottura dello stoccafisso: 15-20 minuti

Suggerimenti e consigli

- Come contorno servire un'insalata di stagione.

