Baccala’ alla livornese

- Ingredienti (4 persone)
- 700 gr. di baccala’
- 200 gr. di pomodori pachino
- 100 gr. di olive nere
- 30 gr. di capperi
- 4 filetti di acciughe salate
- uno spicchio d’aglio
- vino bianco, prezzemolo, peperoncino, sale, olio e farina

Tagliare il baccala’ , dopo averlo ammollato e dissalato, a pezzi piuttosto grandi, asciugarli e infarinarli leggermente. Soffriggere per qualche minuto in um tegame, fino a rosolare bene da ambo i lati. In un altro tegame soffriggere aglio e peperoncino in un mezzo bicchiere d’olio, poi aggiungere olive, capperi e acciughe. Bagnare con il vino, aggiungere i pomodorini e successivamente i filetti di baccala’ . Continuare la cottura per qualche minuto, prima di servire aggiungere del prezzemolo fresco.