

STOCCAFISSO ALLA GENOVESE

INGREDIENTI

1 cipolla non troppo grande
1 carota
1 mazzetto piccolo di prezzemolo
5/6 acciughe salate
40 g pinoli
3 cucchiaini concentrato di pomodoro
3 cucchiaini Olio Extravergine D'Oliva
300 g stoccafisso già ammollato
250 g funghi misti
6 pomodori ciliegini
1 macinata Pepe Nero
1 cucchiaino Sale Fino

PREPARAZIONE

- Mettete a bagno in acqua fredda i pinoli.
- Pulite in funghi con una pezzuola umida e tagliate la parte terrosa del gambo.
- Tritate non troppo finemente la cipolla.
- Affettate la carota a fettine, passatela al mixer insieme ai funghi grossolanamente.
- Ungete con un cucchiaino di olio una padella antiaderente e soffriggete a fuoco basso: cipolla, funghi, carote e pinoli.
- Nel frattempo sciacquate le acciughe togliere la lisca, elimintate la coda e aiutandovi con una pinzetta anche le spine.
- Triturate le acciughe pulite con un coltello e aggiungetele al soffritto.
- Aggiungete il concentrato di pomodoro, lo stoccafisso e i pomodori tagliati a spicchi o a metà.
- Fate cuocere circa 8 minuti.
- Salate pepate e mescolate bene.
- Una volta cotto decorate con il prezzemolo e condite con un cucchiaino di olio.
- Servite caldo.

NOTE

Non salate troppo la pietanza sono già presenti le acciughe che danno al piatto la giusta sapidità.