

Baccalà alla Calabrese con Patate e Olive Nere

Il **Baccalà alla Calabrese** è un secondo piatto della cucina tradizionale calabrese a base di baccalà, arricchito con patate, olive nere denocciolate, patate, peperoni e pomodori: pochi ingredienti essenziali per un classico della cucina regionale, gustoso e di grande semplicità.



Ingredienti

per 4 persone:

1 kg di baccalà (fatto dissalare in acqua fredda per 2-3 giorni, cambiando spesso l'acqua)

150 g di olive nere denocciolate ZUCCATO

una confezione da 400 g di pomodorini con peperoncino VALGRI

4-5 patate

un peperone verde o rosso

100 g di farina

mezzo bicchiere di vino bianco

una cipolla

mezzo spicchio di aglio tritato

q. b. di sale fino (pochissimo, tenendo conto che il baccalà è già sapido di suo)

q. b. di olio extra vergine di oliva

un ciuffo di prezzemolo

un po' di origano

Preparazione:

Per prima cosa bisogna dissalare il baccalà in un contenitore con acqua fredda e lasciarlo in ammollo per 2-3 giorni, cambiando spesso l'acqua. Mettete in una padella capiente l'olio extra vergine di oliva, la cipolla affettata sottile, l'aglio tritato e fate soffriggere il tutto per circa 1 minuto. Nel frattempo, infarinate il baccalà ed aggiungetelo al soffritto: rosolate un po', dopodichè aggiungete il vino bianco e fate sfumare; unite i pomodorini con peperoncino, un ciuffo di prezzemolo, l'origano, un peperone affettato, un po' di sale, le olive nere denocciolate, e fate cuocere a fuoco moderato con un coperchio, per circa 10 minuti, aggiungendo dell'acqua per la cottura. Nel frattempo sbucciate, lavate e tagliate a fette spesse le patate; poi, una volta trascorsi i 10 minuti di cottura del baccalà, aggiungete le patate affettate nella padella e, se necessario, aggiungete dell'altra acqua di cottura, quindi fate cuocere, sempre con un coperchio, per altri 10-15 minuti, finchè il tutto non è cotto. Servite a tavola il baccalà ancora caldo.