

# BACCALA' ALLA MESSINESE

## *Preparazione*

- 1.** Pelate la cipolla e affettatela sottilmente.
  - 2.** Tagliate a pezzi il baccalà ammollato.
  - 3.** Sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti e mettetele a bagno in acqua fredda.
  - 4.** Versate in una casseruola l'olio extravergine di oliva e unite la cipolla affettata lasciandola appassire.
  - 5.** Nel frattempo lavate e asciugate il cuore di sedano quindi tagliatelo a fettine sottili.
  - 6.** Quando la cipolla si è appassita, aggiungete i capperi dissalati, le olive nere, il peperoncino piccante sbriciolato, il sedano affettato e la polpa di pomodoro.
  - 7.** Abbassate la fiamma, mescolate, coprite la casseruola e fate cuocere per una decina di minuti.
  - 8.** Quindi unite il baccalà a pezzi con il lato della pelle rivolto verso il basso e bagnate con un bicchiere di acqua.
  - 9.** Fate cuocere per 10 minuti e poi aggiungete le patate a pezzi scolate dall'acqua.
  - 10.** Versate altra acqua fino a coprire a filo le patate, aggiustate di sale e continuate la cottura sempre a fiamma bassa e a pentola coperta per 40 minuti smuovendo ogni tanto la pentola per evitare che il baccalà si attacchi al fondo della casseruola.
  - 11.** Se il fondo di cottura tendesse a restringersi, bagnate con qualche cucchiata di acqua.
  - 12.** Infine spegnete il fuoco e servite il baccalà alla messinese ben caldo.
-