

BACCALA' CON I PORRI

Affettare finemente i porri a rondelle e far prendere colore in olio d'oliva con uno spicchio d'aglio che poi toglierete; aggiungere 3 o 4 cucchiaini di polpa di pomodoro, due foglie d'alloro e un pizzico di peperoncino. Lasciare ammorbidire i porri aggiungendo di tanto in tanto un goccio di latte indi unire il baccalà a pezzetti (lasciato a bagno per dissalarsi almeno una notte). Portare a cottura a fuoco lento e qualche minuto prima di toglierlo dal fuoco, aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato.
(In alternativa si possono usare filetti di merluzzo fresco.)