Pomì
O Così. O Pomì.

Baccalà alla Messinese

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Brodo vegetale (o acqua): 0,5 lt
- Capperi: Una manciata
- Cipolle: 2
- Filetti di baccalà (o stoccafisso): 800 gr
- Olio extra vergine di oliva: 5 cucchiai
- Olive verdi in salamoia: 10
- Patate medie: 3
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.
- Sedano: 2 coste

Preparazione

Il **Baccalà alla Messinese** è un piatto siciliano delizioso che a casa mia non può assolutamente mancare il giorno di Natale. In realtà, come da tradizione, questo piatto andrebbe preparato non con il baccalà ma con lo stoccafisso (chiamato in dialetto “piscistoccu”), noi però preferiamo farlo con il baccalà. Profumato e con un sughetto delizioso, il baccalà alla messinese è un piatto da leccarsi i baffi, se non lo conoscete dovete provarlo!

Il baccalà alla Messinese è molto semplice da realizzare, come prima cosa, se non acquistate il baccalà o lo stoccafisso surgelato o già ammollato, mettetelo in una ciotola con dell’acqua e lasciatelo riposare per un giorno intero.

Sbucciate la cipolla, tagliatela finemente e mettetela in un tegame insieme all’olio extra vergine di oliva e al peperoncino. Accendete la fiamma e lasciate soffriggere per qualche secondo, dopodiché eliminate il peperoncino e unite la passata di pomodoro classica *Pomì*, le olive, i capperi ed il sedano.

Mescolate velocemente, versate un pochino di brodo, salate, pepate e mettete nella pentola il baccalà. Coprite con il coperchio e lasciate cuocere per 10 minuti, dopodiché unite le patate sbucciate e tagliate a tocchetti non troppo piccoli. Se necessario, aggiungete dell’altro brodo e continuate la cottura per altri 40 minuti, controllate di tanto in tanto che il fondo di cottura non si asciughi, in caso versate del liquido.

Vi raccomando di non girare mai il baccalà alla messinese perché si romperebbe, piuttosto agitate la pentola afferrandola dai manici. Il baccalà alla messinese è pronto, servitelo subito, va gustato ben caldo!

For this recipe we used:

Passata Classica 350 gr