

# Baccalà uvetta e pinoli

---



Per 

## Ingredienti

400 gr di baccalà ammollato  
20 gr di pinoli  
40 gr di uvetta  
2 spicchi d'aglio  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
un ciuffo di prezzemolo

## Procedimento

Mettere in una pentola l'olio e l'aglio, adagiarvi sopra il baccalà appoggiandolo dal lato della pelle, coprire con uvetta e pinoli, mettere il coperchio e cuocere per 25 minuti a fuoco basso senza mai girarlo. Servire caldo con del prezzemolo tritato.

## Ammollare il baccalà

Sciacquare il baccalà sotto l'acqua corrente, metterlo a bagno in una bacinella capiente con abbondante acqua fresca (beve stare comodo:), cambiare l'acqua 2 volte al giorno, se si può anche tre. Ripetere l'operazione per 6-7 giorni.