

Ricetta N. 9

# *Stoccafisso con le olive*

*Per 4 persone*

Una ricetta che .....



## INGREDIENTI

800 gr. di stoccafisso già ammollato, 200 gr. di olive nere, salsa di pomodoro, 1 kg. di patate, olio d'oliva, sale peperoncino piccante.

## PREPARAZIONE

Lavate, pelate le patate e tagliatele a fette. Lavate e tagliate a pezzi lo stoccafisso; lavate le olive ed i capperi. in una casseruola insieme ad un po' d'olio mettete uno strato di patate, lo stoccafisso, ed un bicchiere d'acqua calda; coprite con un coperchio e fate cuocere per 15 minuti a fiamma bassa. Quando l'acqua si sarà assorbita aggiungete le olive, i capperi, il peperoncino tagliato a pezzi ed un po' di salsa di pomodoro. Lasciate cuocere per altri 20 minuti.

