



Stoccafisso ripieno - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - acciughe

Ingredienti: (Per 4 persone)
600 gr. di stoccafisso bagnato
sale
mollica di pane
pepe
semi di finocchio
4 pomodori maturi
25 gr. di capperi
2 spicchi d'aglio
50 gr. di acciughe salate
4 cucchiaini d'olio

Preparazione:

Spinare lo stoccafisso. Bagnare la mollica di pane nel latte e mescolarla con le acciughe spinate e lavate, i semi di finocchio e i capperi; distendere questo composto sullo stoccafisso, arrotolalo e legatelo "delicatamente". A parte fare un sughetto con olio, aglio, pomodori tritati, sale e pepe; metteteci poi lo stoccafisso e lasciate cuocere per 30 minuti.