



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Stoccafisso accomodato (accomudou)



4 Persone

Secondi Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Quella dello stoccafisso accomodato (accomudou in dialetto) è una ricetta molto antica, tipica delle vecchie trattorie genovesi che usavano servire questo piatto soprattutto di venerdì. Ingrediente principe della ricetta è lo stoccafisso che è uno dei pesci più usati nella cucina regionale ligure. In questa ricetta vengono anche usati i pinoli e le olive, rigorosamente taggiasche!

Ingredienti

- 1/2 kg stoccafisso
- 1/2 kg patate
- 1/2 kg pomodori pelati
- 200 gr di olive taggiasche
- 50 gr di pinoli
- aglio
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Stoccafisso accomodato (accomudou)

Passo 1.

Mettete lo stoccafisso in ammollo per 48 ore cambiando spesso l'acqua, in alternativa utilizzate dello stoccafisso già ammollato.

Passo 2.

Tagliate lo stoccafisso a pezzi.

Passo 3.

Soffriggete l'aglio in un tegame, quindi aggiungete lo stoccafisso ed i pelati.

Passo 4.

Aggiungete quindi le olive e fate cuocere a fiamma molto bassa con tegame coperto per un'ora e mezza.

Passo 5.

Aggiungete quindi le patate ed i pinoli e proseguite la cottura per un'altra mezz'ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 20/01/2020
- ✓ **Calorie:** 290 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (12 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)