

**Stoccafisso alla ghiotta**

Tipica ricetta messinese detta “stocco alla ghiotta”



Tagliare il pesce (già spugnato) in grossi pezzi e metterlo in una pentola con acqua fredda, quindi accendere il fuoco. Cuocere per 20 min dal momento della ebollizione



Fase1

Pulire il pesce togliendo la pelle e le spine



Fase 2

Nella stessa acqua dello stoccafisso, cuocere per circa 20 min i broccoli (tagliati a pezzi) ed i pomodori



Fase 3

Pulire i pomodori togliendo pelle e semi, quindi tagliarli a striscie od a pezzettini



Fase 4

In una pentola mettere lo stoccafisso e condire con olio

Fase 5



Aggiungere i broccoli, i pomodori, le olive, i capperi ed il peperoncino



Fase 6

Lasciare cuocere a fuoco lento per circa 20 min, girando il composto ogni tanto



Fase 7



Servire caldo



Fase 8

## **Ingredienti per stoccafisso alla ghiotta**

- **1 kg di stoccafisso spugnato**
- **200 gr di broccoli (o cavolfiore)**
- **2 pomodori maturi (circa 400 gr)**
- **Olive una manciata**
- **Capperi una manciata**
- **1 peperoncino**
- **Olio e sale q.b.**

Una variante della ricetta prevede l'aggiunta di una cipolla tagliata finemente