

STOCKFISCH LIVORNESISCHE ART

Zutaten :

- ✓ Stockfisch
- ✓ Öl
- ✓ Kartoffeln
- ✓ Geschälte Tomaten
- ✓ Salz (wenn nötig)
- ✓ Pfeffer (wahlweise)
- ✓ Petersilie
- ✓ Mehl



Zubereitung :

1. Den Stockfisch mit Mehl bestreuen und in Stücke zerschneiden.



2. Ihn in dem Tiegel mit heißem Öl anbraten.



3. Den Stockfisch aus dem Tiegel nehmen und die Kartoffeln einsetzen und anbraten.



4. Die gebratenen Kartoffeln aus dem Tiegel nehmen, die geschälten Tomaten stückweise zugeben und 10 Min kochen.



5. Stockfisch und Kartoffeln hinzufügen und 10 Min kochen.



6. Fein geschnittene Petersilie hinzufügen und garen.





GUTEN APPETIT!

Gruppe: Damiano Baracci – Filippo Cellai – Ester Curandai -
Antonio Nocentini – Gilda Nustrini