



BACALAO Til 4 personer

- Vann ut klippfisken i 16-24 timer.
- Ta frem en stor ildfast form.
- Skrell poteter, løk, hvitløk og chili.
- Skjær grønnsakene opp i grove biter.
- Legg alt i formen og hell over rikelig med olivenolje og salt og pepper.
- Sett formen inn i en varm ovn på 175 grader i 30 min. (til alt er gyllent.)
- Hell over tomatene (skyll boksen med 1 dl vann og tilsett også dette.)
- La alte bake videre i 20 min.
- Legg fiskestykkene på toppen og sprinkel over olivenolje.
- Bak i ytterligere 15 min.
- Ta ut formen fra ovnen.
- Hell over taggiasca-oliven (bruk også oljen fra glasset.)
- Hakk over persille og server.